

Instruction manual — ENGLISH

Manuale d'istruzione — ITALIANO

Bedienungsanweisung — DEUTSCH

Notice d’Utilisation — FRANÇAIS

Manual Instrucciones — ESPAÑOL

XVC-XBC

Explanation of pictograms

General pictograms

	***Danger!*** Situation presenting immediate danger, or a hazardous situation which could cause injury or death.
	Danger: fire hazard!
	Danger: high voltage!
	Danger: corrosive substances.
	Danger: risk of burns.
	Caution: non-observance may damage property.
	Recommendations for everyday use
	Information

Summary of contents

Introduction

Dear Customer,
We would like to congratulate and thank you for choosing to purchase an oven in the ChefTop™/ BakerTop™ range; we hope this is just the beginning of a fruitful and long-lasting partnership.
As you are aware, the ChefTop™/ BakerTop™ range of ovens and all the complementary accessories designed for it (blast chiller, holding cabinet, special trays and racks) were specifically created to carry out any cooking process, from beginning to end, regardless of its level of complexity.

The innovative Chef Touch digital control panel allows you to control all the UNOX equipment connected to the oven from a single point.

Your ChefTop™ / BakerTop™ oven features exclusive ADAPTIVE.Clima technology, which offers extremely reliable and consistent results, regardless of the number of trays placed inside.
In fact, the ChefTop™ / BakerTop™ oven constantly monitors all cooking parameters, not only in terms of temperature, but also the current humidity level inside the cavity. This guarantees the most suitable cooking program is always applied, to help you achieve perfect results every time. ADAPTIVE.Clima technology also means you can repeat a cooking procedure already stored in the memory countless times, in the certainty that the results will always be the same, regardless of whether the oven is operating with all trays inserted or with just one tray placed inside.

AIR.Maxi technology, with the option of setting three different motor revolution speeds and three semi-static operating modes, can be used to adjust the airflow inside the oven cavity to suit your own requirements: from high-speed settings for quick and intense cooking programs, to low-speed settings used for delicate, slow-cooked food, right through to semi-static operation which allows you to control even the most challenging pastry and bread cooking procedures.

MULTI.Time technology can also be used to set up to 9 timers, giving you maximum control, even when cooking several different foods at the same oven cavity temperature and humidity levels for different periods of time.

If your ChefTop™/BakerTop™ oven features two core probes with extra-fine needles (external to the oven), you will also be able to cook vacuum-packed goods perfectly and steam particularly delicate or small foods.

UNOX S.p.A.

Dealer:	**Installer:**
	Installation date:

INSTRUCTIONS FOR THE USER

Caution

Please read this booklet carefully, as it provides important information regarding safe oven operation. Keep it in a safe place so that the various operators may consult it as necessary.



Safety regulations

Incorrect installation, assistance, maintenance or cleaning procedures, or any modifications made to the appliance, may damage property or result in injury or even fatal accidents. Read the operating manual carefully before using the appliance.

General safety regulations

This appliance may only be used by qualified personnel, to cook food in professional and industrial kitchens.
Any other application does not conform to the specified use and is therefore considered hazardous.
The equipment must be used only for its intended purpose; any other application will be considered improper.

The equipment may be used for the following purposes:
- for cooking all Pastry and Bread products, whether fresh or frozen;
- for cooking all Gastronomic products, whether fresh or frozen;
- for bringing chilled and frozen food back to normal temperatures;
- for steam cooking meat, fish and vegetables;
- for cooking vacuum-packed food in bags which are suited to that type of cooking procedure.

The equipment should not be used by individuals (including children) with reduced physical, mental and sensory capacities, or by inexperienced or untrained persons, unless they have been given guidance on how to use the product correctly and are supervised by someone who is responsible for their safety. Children should not be allowed to play with the equipment.

Do not use foods containing highly flammable ingredients (e.g. alcohol-based foods).
Substances with a low flammability point may burst into flames and therefore constitute a fire and explosion hazard inside the oven cavity; explosions may cause the door to open suddenly or even violently.
Detergents, limescale removers and the relevant accessories must only be used for the purposes described in this manual.
Any other application does not conform to the specified use and is therefore considered hazardous.
If the sheets of glass used to construct the door are damaged, have them replaced immediately.
Risk of sudden breakage.
To prevent accidents and to avoid damaging the appliance, all personnel should be informed as to normal safety procedures and given the necessary training.

Safety regulations



Safety regulations for gas appliances

If the appliance is installed below a cooker hood, the hood should be switched on while the operation. – gas combusti!
In case the appliance is connected to a chimney, the exhaust pipe has to be clean and free from obstructions following the current safety rules – risk of fire! (for further information, please contact your installer).

Do not place any objects on top of the exhaust gas hose connected to the appliance.
The area underneath the appliance should not be blocked or obstructed by any objects.
The appliance may only be operated in a draught-free environment.

If you smell gas:
Cut off the gas supply immediately!
Do not touch any of the electrical switches!
Make sure the room is well ventilated!
Avoid the creation of naked flames and sparks!
Use a telephone outside the building and inform your gas supplier immediately (if you experience problems in doing so, contact your local fire station)!



Operation: safety regulations

When using the appliance for the first time, make sure that there are no instruction manuals, plastic bags or accessories inside the oven cavity.

Make sure that any hanging rack frames and tray rack trolleys inside the oven cavity are secured as specified - Containers holding hot liquids may fall or slip inside the oven cavity - risk of burns!

Before cooking with the appliance, make sure that there are no detergent residues inside the oven cavity. Remove any detergent residues using a damp cloth while wearing suitable eye, mouth and hand protection, then rinse thoroughly - Risk of corrosion!

Only use your fingers to operate the control panels; the use of any other objects may cause damage and/or malfunctioning and will invalidate the guarantee.

Operate the appliance at a room temerature between +5°C and +35°C.
The temperature of the external parts may exceed 60°C: only touch the components used to control the appliance. Risk of burns!

When the containers are full of liquid or will be filled with liquid during the cooking process, the user must be able to see inside each container; any racks above eye level may not be used - risk of burns!
Take extra care to avoid drips or spills when removing trays contining hot liquids.

Safety regulations

Take extra care when moving food containers during and after the cooking process: high temperatures could cause burns.

Always wear heat-resistant gloves when handling accessories and other objects which have been inside the hot oven cavity - risk of burns!

Always open the door slowly and carefully: risk of burns caused by hot steam escaping from the oven.

Remove the core probe from the food before taking the tray out of the oven.
Before removing food containers from the oven cavity, make sure that the core probe does not present an obstacle to the process. Do not leave the core probe hanging out of the oven door, as this could damage the probe and cause hot steam or liquid to escape from the cavity during the cooking process.

During "COOL" mode operation (cavity cooling), the oven fans run while the oven door is open. Make sure that the air casing is securely fastened before activating the "COOL" mode. Do not remove the air casing while the oven is operating in "COOL" mode, and do not under any circumstances touch the fans or heating elements while the oven is switched on or while the fans are running and/or the heating elements are still hot.

Do not place highly flammable or combustible substances near the appliance - fire hazard!

If mobile appliances and tray rack trolleys do not need to be moved, the wheel lock brake should be applied. Trolleys may roll away on uneven surfaces - risk of injury!

If the tray rack trolleys need to be moved while in use, always make sure the containers are secured properly. Close the containers holding liquids so that no hot liquid can spill out - risk of burns!

When loading and unloading the plate rack trolley and the tray rack trolley, the transportation trolley should be secured to the appliance as directed - risk of injury!

Tray rack trolleys, plate rack trolleys, transportation trolleys and appliances on wheels may tip over when wheeled along uneven surfaces or when crossing the threshold of a room - risk of injury!

Avoid salting food inside the oven cavity. If it cannot be avoided, clean the oven as soon as possible afterwards (see relevant sections below).

Safety regulations



Maintenance, inspection and cleaning

We recommend the oven cavity is cleaned on a daily basis, in order to maintain acceptable hygiene standards and to prevent the stainless steel inside the cavity from being ruined. We would therefore recommend the use of the Rotor.KLEAN™ washing system, code XC405, which offers automatic washing of the oven cavity.



Caution!
If the appliance is not cleaned or not cleaned thoroughly enough, grease or remnants of food which have accumulated inside the oven cavity may start to burn - fire hazard!

To prevent corrosion from occurring inside the oven cavity, the appliance should be cleaned every day, even if it is only used for steam cooking purposes.
Do not clean the appliance with a high-pressure cleaners, jets of hot water or high-pressure steam. Only use detergents which have been recommeded by the appliance manufacturer.
Detergents from other manufacturers may damage the appliance and therefore invalidate the guarantee. Do not use abrasive substances or corrosive detergents.
Daily cleaning of the oven cavity seal using a non-abrasive detergent will extend the working life of the appliance.
To clean the oven cavity manually, proceed as follows:
Switch on the oven, set the temperature to 55°C and the steam level to 100%, run for 10 minutes, then leave to cool and clean with a damp cloth.
Do not use acidic products or abrasive tools and products.
Do not use jets of water or pressurised steam to clean the outer surfaces of the oven. Clean steel areas using a damp cloth and specially formulated products.
Do not use acidic products, or products containing ammonia.



Installation, inspection, maintenance and repair work



Danger: high voltage!
Installation, inspection, maintenance and repair work should be carried out by qualified, suitably trained personnel. Before any work is carried out, the appliance should be disconnected from the electricity supply.

If the appliance is placed on a support structure on wheels, make sure that any movement will not damage electrical wiring, water pipes, exhaust pipes or any other components.
Avoid placing sources of heat near the appliance.
If the appliance is on wheels, its freedom of movement must be limited so that, if shifted, it does not damage electrical wiring or water pipes in any way.
When moving the appliance, make sure the electrical wiring, water pipes and exhaust ducts have been disconnected properly. If the appliance is moved back into its original position, make sure that the anti-shift safety lock is applied, and that all electrical wiring, water pipes and exhaust pipes are connected in compliance with current standards.
To ensure the appliance remains in perfect technical condition, maintenance work should be carried out at least once a year, by a partner organisation as recommended by the Assistance Service.

Appliance operating instructions

Avoid placing sources of heat (e.g. grills, fryers, etc.) near the appliance.
When the oven door is opened, heating and fan operation stops automatically. The built-in fan brake is activated. The fan continues to rotate for a short time only.
If the appliance has been on for over 15 minutes without an operating mode or automatic washing being selected, the standby function is activated automatically in order to minimise energy consumption. To exit standby mode, simply press the "START/STOP" button.

When using the grilling and roasting functions (e.g. for poultry), a drip tray should always be placed at the bottom to collect excess fat.

Always clean the accessories before using them.

When the appliance is switched off for long periods of time (e.g. overnight), leave the door ajar.

If the appliance is not used at all for long periods of time (e.g. when the premises is closed), shut off the electricity and gas supplies.

At the end of its working life, the appliance should not be disposed of using the nomal domestic waste channels, nor should it be placed in the containers for worn-out household appliances at public recycling centres.
We will be happy to help you dispose of the appliance in the correct manner.

Guarantee

This UNOX product should be installed by an Authorised UNOX Assistance Centre. The installation date and appliance model must be documented by the end purchaser, by means of written confirmation or an installation invoice issued by the dealer or the Authorised UNOX Assistance Centre, otherwise this guarantee will not be valid;

The UNOX guarantee covers all malfunctions which can clearly be traced back to defects resulting from errors in the manufacturing process. Defects and damage caused by transportation or incorrect product storage, maintenance or operation, by the application of installation procedures not specified by Unox and by environmental factors (e.g. the use of dirty and aggressive water, bad quality gas or unsiutable voltage levels) are not covered. The guarantee does not cover any damage resulting from the application of excess voltage, or from tampering by unauthorised or unskilled individuals. Guarantee rights will also be diminished in the event of damage or malfunctioning resulting from the build-up of limescale inside the appliance. Futhermore, the guarantee does not cover exhaustible parts, namely: seals, light bulbs, glass panels, decorative parts and consumable components after the appliance has been used.
Guarantee rights will also be invalidated in the event of damage arising as a result of incorrect installation, or installation which has not been carried out by an Authorised Assistance Centre.

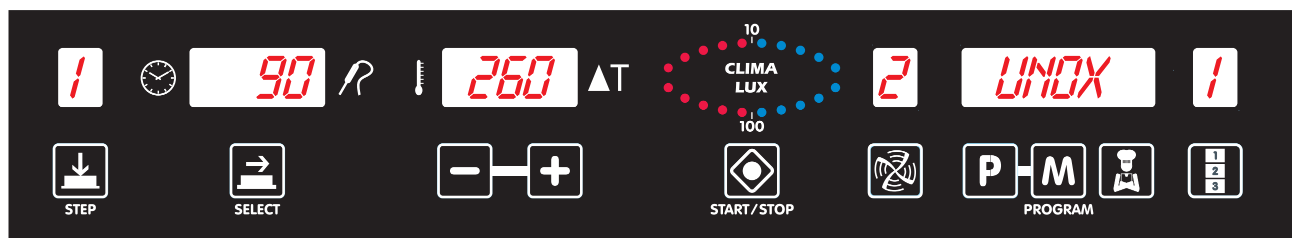
ChefTouch-BakerTouch digital control panel

Control panel operation

The “ChefTouch” “BakerTouch” control panel is operated by touching the screen-printed keypad with your finger (do not use any other objects such as forks, knives, etc.). Functions can thus be activated and values set as desired.

This technology also makes cleaning the control panel quick and easy, while guaranteeing maximum reliability and durability and avoiding any type of mechanical shifting.

Control panel layout:



Switching the appliance on / off

When the oven is connected to the power supply, the control panel switches on automatically.

After 15 minutes, if none of the buttons have been pressed and if none of the devices connected to the electronic control panel (ovens, blast chiller, holding cabinet) are in operation, it will enter standby mode: only the START / STOP LED will remain lit. To reactivate the electronic control panel, simply press the START / STOP button.

To activate standby mode, press and hold the START / STOP button for 6 seconds while the electronic control panel is on; to reactivate the panel, press the START / STOP button again.

Control panel operation

Manual operation

Selecting cooking parameters

The following parameters may be set for each step:
Time or core temperature (these two parameters cancel each other out: if the time is set, the core temperature parameter will automatically become inoperable, and vice-versa);
Cavity temperature, or alternatively Delta T (Delta T is available only if the core temperature has been set);

CLIMA LUX, if necessary, to set the humidity extraction percentage (DRY.Maxi™) or the steam release percentage (STEAM.Maxi™);
Use the SELECT button to pass from one parameter to the next; the active parameter is indicated by one of the five icons lighting up.
It is also possible to select the speed of the airflow inside the oven cavity (3 continuous speeds and 3 semi-static operating modes).
To adjust the airflow speed, press the button; the active speed level is indicated on display 4.

N.B.
A complete cooking cycle does not necessarily require the implementation of all four steps.
Only the desired steps should be set. This will not compromise oven performance.

Setting the cooking duration or core temperature

The cooking duration and core temperature parameters control the length of each cooking step.
In general, the more food placed in the oven, the longer the period of time required to complete the cooking process and vice-versa.

Instead of a cooking duration, it is possible to set a temperature value for the core probe. Once this value is reached, the next cooking step will begin or the cooking program will end as required.
In this case, the cooking duration is automatically adjusted to suit the amount of food placed inside the oven cavity.

A shorter duration than is required by the food - or a core temperature which is too low - will result in the food not being cooked properly.
A longer cooking duration than that required by the food - or a core temperature which is too high - will result in the food drying out and burning on the surface.

The time and core temperature parameters are mutually exclusive: if a duration is set, the core temperature parameter will be inoperable, and if the core temperature is set the time parameter will be inoperable.
It will therefore be necessary to set either the time parameter or the core temperature parameter: if neither parameter is selected, the control panel will not allow any further parameters to be set (cavity temperature, Delta T, Climate).

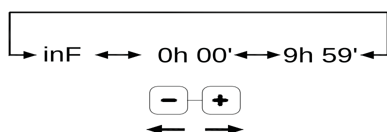
Setting the parameters



Setting the cooking duration

The time parameter is indicated via display 2, in hours.minutes, and can be set using the [−]—[+] buttons.

If cooking step 1 is selected and the text "INF" (INFINITE) appears on display 2, the oven will operate continuously until it is stopped manually by the user.
When the HOLD ("HLD") function is selected in subsequent cooking steps, the fans only operate when the heating elements are on.



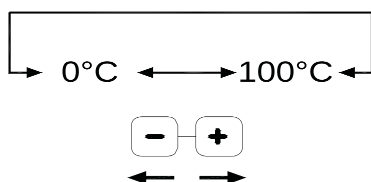


Setting the core temperature

The core probe measures the increase in temperature inside the product during the entire cooking procedure, and should be inserted into the thickest part of the food, with the very tip at the centre. You must make sure that this probe is correctly positioned before beginning the cooking cycle: incorrect positioning may compromise the end result.

The core temperature parameter is indicated via display 2, and can be set using the [−]—[+] buttons.

When the set core temperature is reached, that cooking step is considered complete and the next step begins (where applicable).

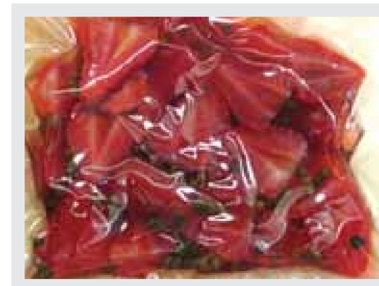


The XC249 external core probe kit can be used to connect an extra, smaller core probe which is suitable for cooking vacuum-packed goods and products which come in smaller pieces.

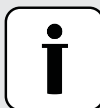
Setting the parameters











Always position the core probe as instructed. Risk of damage!

Do not leave the probe hanging out of the oven cavity.
Risk of damage!

Remove the probe from the food before taking the pan or the dish out of the oven. Risk of damage!



Caution!
Protect your arms and hands - Risk of injury!

Setting the cavity temperature or the Delta T value

The exact setting of the temperature inside the cavity ensures the food is cooked properly, both inside and outside.
A lower temperature than the specified value dries the food out instead of cooking it.
A higher temperature than the specified value burns the surface while the core remains uncooked (sometimes this is the desired result, especially where meat is concerned).
Cooking with the DELTA-T parameter is only possible during cooking steps which use the core probe to control the cooking duration. By DELTA-T, we mean the difference between the temperature inside the oven cavity and the value detected by the core probe inside the product.
The cavity temperature and Delta T parameters are mutually exclusive: if the cavity temperature is set, the Delta T parameter is inoperable, and if the Delta T is set, the cavity temperature parameter is inoperable.

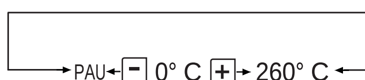
Setting the parameters



Setting the cavity temperature

The temperature inside the cavity is indicated via display 3, and can be set using the [−][+] buttons.

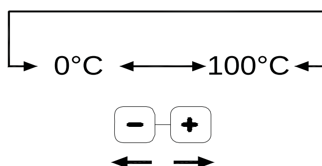
When the text "PAU" appears on display 3, the oven enters pause mode: the fans and heating elements remain inactive. To postpone oven activation or to apply a pause period (useful for letting certain products rise), set the pause duration on display 2 and the "PAU" symbol on display 3.





Setting the Delta T value

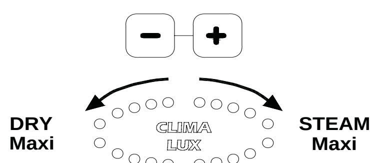
The Delta T value is indicated via display 3, and can be set using the [−][+] buttons.





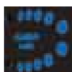
Setting the climate

The oven cavity internal climate setting (STEAM.Maxi / DRY.Maxi) is indicated by the CLIMA LUX ellipse and is set using the [−][+] buttons.
The 10 blue LEDs indicate the percentage of humidity or steam inside the oven cavity (STEAM Maxi);
The 10 red LEDs indicate the drying percentage (DRY Maxi).



N.B.
The two systems cannot be used simultaneously. Setting the CLIMA LUX parameter is optional. If this parameter is not set the oven operates in "CONVECTION" mode.

Setting the parameters



Steam / Humidity release inside the oven cavity: STEAM.Maxi™

Your oven is equipped with exclusive STEAM.Maxi technology for the generation of steam inside the oven cavity. This innovative technology allows you to carry out any kind of steam cooking, starting from a temperature of 48°C, while guaranteeing maximum accuracy in terms of steam production temperature control.

STEAM.Maxi™ introduces adjustable amounts of steam in conjunction with various temperatures, allowing different types of cooking to take place:

- Steaming (only steam);
- Mixed convection-steam cooking (air + steam).

Through the ADAPTIVE.Clima technology, BakerTop™ and ChefTop™ ovens constantly monitor all cooking parameters, not only in terms of temperature, but also the current humidity level inside the cavity. This ensures the most suitable cooking program is always applied, to help each user achieve perfect results every time, regardless of the number of trays placed inside.

The ADAPTIVE.Clima function will release the amount of steam required to create the humidity percentage set by the user.



Caution!

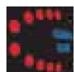
During the cooking process, the product inside the oven releases a certain amount of steam: it may happen, therefore, that the appliance does not produce any steam, if the moisture released by the food is sufficient to achieve the value requested by the user. In this case the lack of steam production is not due to an appliance malfunction, but is the result of oven monitoring and control procedures taking place correctly.

To set the desired humidity level inside the oven cavity, proceed as follows:

- Press the SELECT button repeatedly until the CLIMA LUX display flashes;
- Use the + button to set the desired steam release percentage (STEAM.Maxi™).

The 10 blue LEDs indicate the humidity percentage level inside the cavity requested by the user, which can vary from 10% to 90% for each step in the cooking cycle. If 100% is selected - and for temperatures below 130°C - the oven will automatically activate its steam only mode.

Setting the parameters



Extracting humidity/steam from the oven cavity: DRY.Maxi™

The patented DRY.Maxi™ technology makes it possible to quickly extract all the humidity from the oven cavity, whether it was released by the products in the oven or generated by the STEAM.Maxi™ system in a previous cooking step.
The DRY.Maxi™ technology means that **ChefTop™** and **BakerTop™** ovens guarantee enhanced flavours, whether cooking restaurant dishes or baking pastry and bread products.
To set the desired humidity extraction level inside the oven cavity, proceed as follows:

- Press the button repeatedly until the CLIMA LUX display flashes;
- Use the button to set the desired humidity extraction percentage (DRY.Maxi™).

The 10 red LEDs indicate the variable humidity percentage (between 10% and 100%) which needs to be extracted from the oven cavity.



Setting the airflow speed

The option of setting 3 airflow speeds inside the oven cavity, in addition to the 3 semi-static operating modes, means it is possible to cook any product, from delicate and light foods to those which require a great deal of heat.
The button can be used to set the motor revolution speed and operating mode. There are 3 continuous revolution speeds and 3 semi-static operating modes.
The semi-static mode only activates the motors when the heating elements are on, which accurately reproduces the effects of a traditional static oven. The fan is activated for a few moments, in order to evenly distribute the heat produced by the heating elements and to ensure the temperature remains uniform throughout the oven cavity. The speed selected previously is indicated on display 4 and can be selected using the button, in the following sequence:

- 1: indicates that the revolution speed is set to minimum
- 2: indicates that the revolution speed is between the minimum and maximum settings
- 3: indicates that the revolution speed is set to maximum
- 1P: indicates semi-static operation, with the revolution speed set to minimum
- 2P: indicates semi-static operation, with the revolution speed set to the medium value
- 3P: indicates semi-static operation, with the revolution speed set to maximum



Starting / stopping the cooking process

Once you have set all the cooking parameters, press START / STOP to start the cooking cycle.
To stop the cooking cycle, press the START / STOP button again.
When the cooking cycle has finished, both in manual and programmed mode, the oven emits an audible alarm for 15 seconds and the display flashes for 45 seconds.
During this 45-second period, the "START / STOP" LED remains on.
If you press the + button during this period, the set cooking time will be increased and the oven will automatically start again (using the most recent cooking parameters).
If you press the START / STOP button the "START / STOP" LED will switch off and all operating parameters will be reset.
If none of the buttons are pressed within 45 seconds, the "START / STOP" LED will switch off and all operating parameters will be reset.

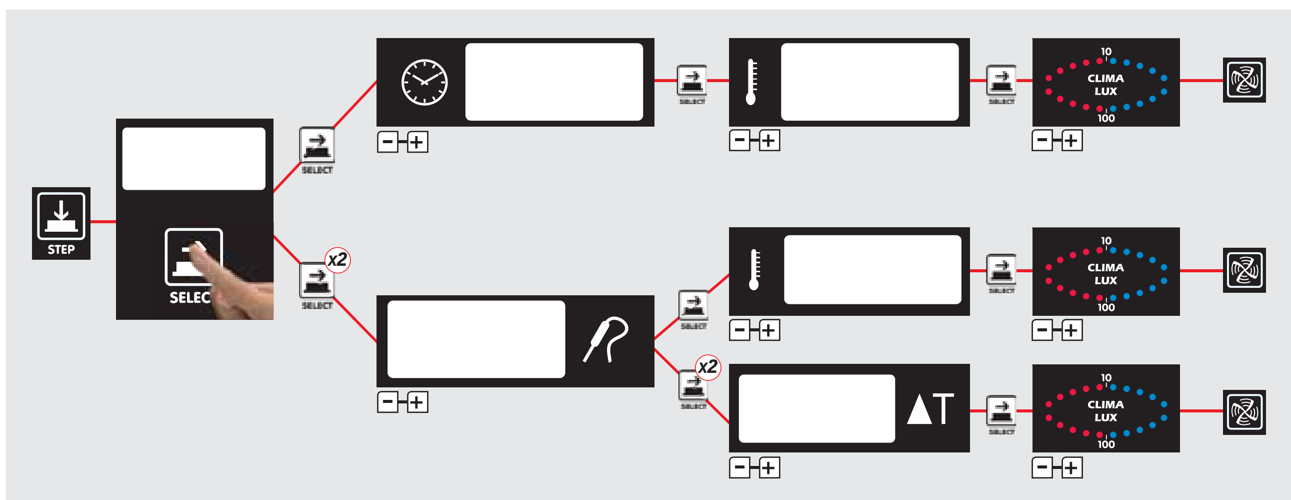
Selecting the cooking steps

Starting / stopping the cooking process

Selecting the cooking steps

Each cooking process consists of up to 9 steps.
To move from one step to the next, press the STEP button; the active step will be indicated on display 1.
Use the SELECT button to pass from one parameter to the next; the active parameter is indicated by one of the five icons lighting up.

Caution: the parameter displayed by pressing the SELECT button may vary, depending on the selections made when using the control panel to set the cooking duration (see diagam below):



It is therefore not possible to cook with the DELTA-T function if the cooking step duration has been set using the COOKING DURATION function.

Setting the cooking programs

Cooking with a set duration and cavity temperature

First step:

Press the SELECT button until the timer display begins to flash;

Use the − + buttons to set the duration as desired.

INF	HLD
1° STEP	2° 3° 4°... STEP
INF − 0h 00' + 9h 59'	HLD − 0h 00' + 9h 59'

N.B.

During cooking step 1, an indefinite duration "INF" may be set; in this case the oven will maintain the temperature and humidity parameters indefinitely and will have to be stopped manually by the user. During cooking steps 2/3/4, the "HLD" function may be selected in order to maintain a constant cavity temperature of 70°C until the oven is switched off manually; this keeps the food inside the oven hot and ready to be served.

Second step:

Press the SELECT button again, until the temperature display begins to flash;

Use the − + buttons to set the desired cavity temperature.

PAU ← − 0° C + → 260° C

N.B.

The pause function, "PAU", may be selected at any time. During this time, the oven will remain in Standby mode, with the fans, heating elements and burner switched off. This is a useful function for many types of cooking, particularly if you wish to limit "Thermal pressure" on the product.

Third step:

CLIMA LUX, if necessary, with a humidity extraction percentage (DRY.Maxi™) or steam release percentage (STEAM.Maxi™):

- Press the SELECT button again, until the CLIMA LUX display begins to flash;
- Use the + button to set the desired steam release percentage (STEAM.Maxi™);
- Use the − button to set the desired humidity extraction percentage (DRY.Maxi™);
- Leave the setting as Ø for convection-only cooking, without releasing or extracting steam.

Fourth step:

To change the airflow speed, press the button;

the current speed level is indicated on display 4.

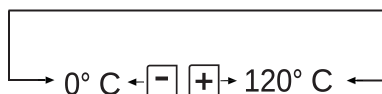
Setting the cooking programs

Cooking with the core probe at a set oven cavity temperature

First step:

Press the SELECT button until the core temperature symbol begins to flash;

Use the [-] [+] buttons to set the desired core temperature.

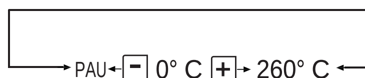


N.B.
By setting the core temperature, the cooking duration is set automatically.
As soon as the set core temperature is reached, the oven moves on to the following step (if selected) or the cooking cycle ends.

Second step:

Press the SELECT button again, until the temperature display begins to flash;

Use the [-] [+] buttons to set the desired core temperature.



N.B.
The pause function, "PAU", may be selected at any time. During this time, the oven will remain in Standby mode, with the fans, heating elements and burner switched off. This is a useful function for many types of cooking, particularly if you wish to limit "Thermal pressure" on the product.

Third step:

CLIMA LUX, if necessary, with a humidity extraction percentage (DRY.Maxi™) or steam release percentage (STEAM.Maxi™):

- Press the SELECT button again, until the CLIMA LUX display begins to flash;
- Use the [+] button to set the desired steam release percentage (STEAM.Maxi™);
- Use the [-] button to set the desired humidity extraction percentage (DRY.Maxi™);
- Leave the setting as Ø for convection-only cooking, without releasing or extracting steam.

Fourth step:

To change the airflow speed, press the button;
the current speed level is indicated on display 4.

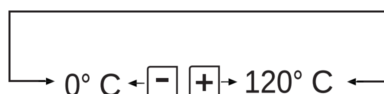
Setting the cooking programs

Cooking with the core probe at a set Delta T

First step:

Press the button until the core temperature symbol begins to flash;

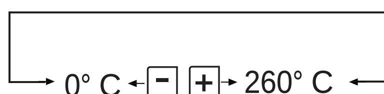
Use the buttons to set the desired core temperature.



N.B.
By setting the core temperature, the cooking duration is set automatically.
As soon as the set core temperature is reached, the oven moves on to the following step (if selected) or the cooking cycle ends.

Second step:

Press the button again, until the Delta T display begins to flash;
Use the buttons to set the desired Delta T.



N.B.
The oven will never, under any circumstances, operate at temperatures above 260 .

Third step:

CLIMA LUX, if necessary, with a humidity extraction percentage (DRY.Maxi™) or steam release percentage (STEAM.Maxi™):

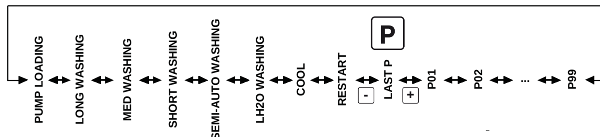
- Press the button again, until the CLIMA LUX display begins to flash;
- Use the button to set the desired steam release percentage (STEAM.Maxi™);
- Use the button to set the desired humidity extraction percentage (DRY.Maxi™);
- Leave the setting as Ø for convection-only cooking, without releasing or extracting steam.

Fourth step:

To change the airflow speed, press the button;
the current speed level is indicated on display 4.

User programming procedures

Operation using programs



The ChefTouch/BakerTouch electronic control panel allows the user to save up to 99 cooking programs, each assigned with a name up to 25 letters long.

Access the programming menu by pressing the P button;
Select the location in which you wish to save the program (from P01 to P99) using the −/+ buttons indicated on display 5; press and use the −/+ buttons to select the first letter of the name as desired;
Press again and use the −/+ buttons to select the second letter;
Repeat this procedure for subsequent letters;
Finally, press the button to select the oven preheating temperature. The text "PRE" will appear;
Use the button to select either an absolute preheating temperature or a temperature ΔT difference between the preheating value and the value for the first cooking step of program;
Use −/+ to set the desired value, expressed in degrees;
Press the button to move to the next step and set the desired operating parameters (Duration, Core Temperature, Cavity Temperature, Delta T, Climate) for the step;
Press the button and set the parameter governing airflow speed inside the oven cavity;
Press and hold the M button for 5 seconds to store the program in the memory (after 5 seconds a confirmation beep will sound).

Using saved programs:
Access the programming menu by pressing the P button;
Press the −/+ buttons until the number correpsonding to the desired program appears on display 5;
Press the button to start the selected program;
Press the button again to stop the program.

N.B.
When a saved cooking program is started, the oven preheats automatically to the setted preheating temperature. When a cooking program is started, the oven begins the set preheating step. During this step, all the LEDs and displays remain off except the "START / STOP" LED, display 2 (which shows the text "PRE") and display 4 (which indicates the program being used). When the desired temperature has been reached and is maintained, the oven beeps and the data corresponding to the first cooking step appears on the display. After the door has been opened, the food placed inside and the door closed again, the cooking program begins automatically.

Standard functions

LASTP function

This can be used to quickly select the most recently used cooking cycle, whether it was activated manually or in programmed mode.
When the cooking cycle has finished, press the P button. The text "LASTP" will appear on display 5;
Press the button to start the most recently used cooking cycle again.

Automatic washing programs

The Rotor.KLEAN™ washing system, code XC405, offers automatic washing of the oven cavity. Automatic washing programs can only be used if the appliance features this option. The Rotor.KLEAN™ washing system may also be installed after the appliance has been commissioned.
3 washing programs (SHORT WASHING, MED WASHING and LONG WASHING) are stored in the control P.C.B. memory, as well as a pre-loading program for the detergent and rinse aid pipes (PUMP LOADING).
There are another two semi-automatic programs: "LH2O", which can be used to rinse and dry the oven cavity at a temperature of 120°C, without the use of chemicals and “SEMI-AUTOMATIC WASHING” which can wash the oven cavity using a pre setted temperature and chemicals products manually.
Access the programming menu by pressing the P button;
Press the − + buttons repeatedly until the LH2O, SHORT WASHING, MED WASHING, LONG WASHING or PUMP LOADING washing programs appear on display 5;
Press the button to start the selected program;

N.B.
The first time the washing system is used, it is advisable to run the PUMP LOADING program to remove any air inside the detergent and rinse aid pipes, so that the quality of the wash is not compromised.
These programs are only used if the Rotor.KLEAN™ washing system (XC405) is installed.



Caution!
We recommend the oven cavity is cleaned on a daily basis, in order to maintain acceptable hygiene standards and to prevent the stainless steel inside the cavity from being ruined. We would therefore recommend the use of the Rotor.KLEAN™ washing system, code XC405, which offers automatic washing of the oven cavity. Caution!
If the appliance is not cleaned or not cleaned thoroughly enough, grease or remnants of food which have accumulated inside the oven cavity may start to burn - fire hazard!
To prevent corrosion from occurring inside the oven cavity, the appliance should be cleaned every day, even if it is only used for steam cooking purposes.
Only use detergents which have been recommeded by the appliance manufacturer. Detergents from other manufacturers may damage the appliance and therefore invalidate the guarantee.



Caution!
Never open the oven cavity door while a cleaning cycle is in progress - chemical cleaning substances and hot air may escape - risk of corrosion and burns! When the cleaning cycle implemented by the Rotor.KLEAN™ system is complete, make sure that there is no detergent residue remaining in the oven cavity (including the area behind the air channel panelling). Remove any residue and rinse the entire oven cavity thoroughly (including the area behind theair channel panelling) using a hand-held shower head - risk of corrosion!

Standard functions

"COOL" program for oven cavity cooling

The “COOL” program is used for oven cavity cooling; it allows the fans inside the cavity to rotate whilst the heating elements remain off. The program can also be started with the door open, to accelerate the cavity cooling process. During this program, the temperature inside the oven cavity is displayed.

- Access the programming menu by pressing the P button;
- Press the − + buttons until the LCOOL program appears on display 5;
- Press the button to start the selected program.

Standard functions

ADAPTIVE.Clima function

Through the ADAPTIVE.Clima technology, ChefTop™ and BakerTop™ ovens constantly monitor all cooking parameters, not only in terms of temperature, but also the current humidity level inside the cavity. This ensures the most suitable cooking program is always applied, to help each user achieve perfect results every time, regardless of the number of trays placed inside.

The amount of steam released inside the oven cavity varies in accordance with the amount of food placed inside the appliance, even when the same program is used. As a general rule, the greater the amount of food placed inside the oven, the less steam will be produced by the oven.

The ADAPTIVE.Clima technology can also be used to store the most recently used cooking process in the memory of the appliance. For this use we recommend to use the MULTI.Point core probe in order to prevent positioning mistakes.
The constant monitoring of all cooking parameters allows ChefTop™ and BakerTop™ ovens to acquire information regarding changes in the temperature and humidity level during the entire cooking process, while gathering information on the effects of any manual interventions from the user (opening the door, for example).
Once the desired result has been achieved, the ADAPTIVE.Clima technology also allows the user to store the implemented process in the memory of the appliance so that it can be repeated as often as necessary in the knowledge that the results will always be the same, without any user intervention or supervision being required.
The oven will automatically reproduce the effects of the user's actions during the "pilot" process (the one you wish to repeat): if, for example, the door was opened in the third minute, causing the temperature to drop by 20°C and the humidity inside the cavity to disperse, the oven will also simulate these effects in the subsequent cooking processes.

Caution: to store an ADAPTIVE.Clima program in the memory correctly, the core probe must have been inserted correctly during the “pilot” cooking process, even if the program set on the control panel did not require its application.

To store the cooking process you have just completed in the memory of the appliance using the ADAPTIVE. Clima technology, proceed as follows:

- At the end of the cooking process, press the button;
- Use the + button to select the program memory slot in which you would like to store the “pilot” cooking process. For example ACM01, ACM02, …ACM20
- Press and use the − + buttons to select the first letter of the name you wish to assign to the program;
- Press again and use the − + buttons to select the second letter;
- Repeat this procedure for subsequent letters;
- Press and hold the M button for 5 seconds to store the program in the memory (after 5 seconds a confirmation beep will sound).

Caution: it is not possible to modify any of the parameters for a stored ADAPTIVE.Clima program.

Pre-set cooking procedures

ChefUnox - BakerUnox automatic cooking processes

The ChefTouch - BakerTouch digital control panel has a set of suggested automatic cooking settings devised by ChefUnox - BakerUnox stored in its memory.
Simply select the desired type of cooking to automatically prepare an endless range of foods.
Every type of automatic cooking program offers the option of customising certain parameters, in order to achieve the optimal level of browning and cooking in line with your own requirements.

- Press the button;
- Use the [-] button to select the desired program;
- Press the button to start the program;
- Press the button again to stop the program.

N.B.
Before starting the program, you may change the value of a parameter which can be used to adjust the cooking level as desired. The oven will adjust its cooking performance accordingly, in order to gurantee a perfect result.

- Press the button until the parameter you want to modify flashes;
- Use the [-]-[+] buttons to set the new value as desired.

If you want to make this change permanent:

- Press and hold the [M] button for 5 seconds (you will then hear a beep to indicate the program has been saved).

	DESCRIPTION	ADJUSTABLE PARAMETER	WHEN TO INCREASE	WHEN TO DECREASE
ROASTING	Roasting meats	Core probe 54°C	Increase the cooking level	Decrease the cooking level
CRISPY ROAST	Roasting meats with a crust	Core probe 54°C	Increase the cooking level	Decrease the cooking level
NIGHT ROAST	Roasting meats overnight	Core probe 54°C	Increase the cooking level	Decrease the cooking level
BRAISE	Braising and stewing meats	Cooking time 1 h	Increase the cooking level	Decrease the cooking level
GRILL	Grilling vegetables and meats	9 Timers can be set, use FAKIRO **Grill**	-	-
MULTI TIME	Simultaneous cooking of several products for various periods of time	Set temperature and CLIMALUX, press Start and use the step button to set the 9 timers	-	-
CHICKEN	Cooking chicken, birds, poultry, game	Time 5 min	Increase external browning	Decrease external browning
ROAST POTATO	Roast potatoes	Time 5 min	Increase external browning	Decrease external browning
BAKING	Cooking frozen baked goods	Time 5 min	Increase the cooking level	Decrease the cooking level
+3 REGEN	Regeneration from 3°C	Core probe 65°C	Increase the temperature of the dish for service	Decrease the temperature of the dish for service

MAXI.Link technology: controlling several appliances using the same control panel

The ChefTouch – BakerTouch digital control panel allows the user to control a variety of UNOX ChefTop™ - BakerTop™ appliances connected to the oven. The MAXI.Link technology also allows the user to control several ovens with a single digital control panel. The oven used to control all the other appliances becomes the MASTER oven. The ovens controlled by the MASTER oven become SLAVE ovens, and their digital control panels remain inactive. The MASTER and SLAVE digital control panels are interchangeable in the event of an emergency.

The appliance to be controlled is selected using the [1 2 3] button; this selection is indicated by display 6.

Number / appliance correspondence table

ChefTop™

Appliance number	Appliance code	Device
1		ChefTop™ master oven
2		ChefTop™ slave oven 1
3		ChefTop™ slave oven 2
4		ChefTop™ slave oven 3
5	XK305	Blast chiller
6	XVL575 - XVL375	Holding cabinet / Slow cooking oven
7	XC235	Reverse osmosis system
9	XC236	Kit OVEX.Net 2.0

BakerTop™

Appliance number	Appliance code	Device
1		Forno BakerTop™ master
2		Forno BakerTop™ slave 1
3		Forno BakerTop™ slave 2
4		Forno BakerTop™ slave 3
6	XL405	Prover
7	XC235	Reverse osmosis system
9	XC236	Kit OVEX.Net 2.0

Cooking principles

Chef's recommendations for even cooking

Preheating
It is always better to preheat the oven to a temperature at least 30-50°C higher than is required for cooking, in order to reduce the effects of heat lost when opening the door.
The oven may be preheated to 300°C.
Do not heat the oven to a temperature over 260°C for periods of longer than 10 minutes.

Tray types
To achieve perfect cooking quality and even browning of the product, it is better not to use recipients which are too tall and prevent correct air circulation.

Tray spacing
For even cooking it is important to make sure there is at least 3 cm of free space between the product once it has risen and the tray above.

Quantity of food
To achieve the best results, it is important not to overload the oven; you should also make sure, when baking bread and pastry, the food on the trays is facing the right direction in relation to the airflow.

Core probe positioning
For correct operation, it is essential that the core probe is inserted from top to bottom, at the thickest point of the food, until the tip reaches the centre.
When cooking thinner foods, the core probe should be inserted horizontally to the support surface.

 **Be careful when opening the door!!!**
Heat and steam could cause burns.

Oven-user communication

The digital control panel used in ChefTop™ - BakerTop™ ovens is designed to offer a straightforward interface between the oven and the outside world, by means of existing communication systems and those to be used in the future: USB, Bluetooth, serial port etc.

The USB XC236 interface kit can be used to carry out the following functions:
• entering cooking programs
• modifying operating parameters (e.g. probe calibration)
• diagnosing malfunctions
• storing oven cavity or blast chiller temperature changes in the memory of the appliance (data required for the HACCP system)
Further information is supplied with the kit.

Warning messages:

When a malfunction is detected which allows the appliance to continue operating, abeit in a limited manner, a WARNING message is displayed.
The device continues to run and the WARNING message remains on the display until the P button is pressed.

Warning messages oven:

Display message	Description	Effect	Problem solution
WF01	An error has been detected in the data recorded by cavity probe 1	The oven contines to operate, using the data from cavity probe 2 only	Contact the Customer Assistance Service
WF02	An error has been detected in the data recorded by cavity probe 2	The oven contines to operate, using the data from cavity probe 1 only	Contact the Customer Assistance Service
WF03	An error has been detected in the data recorded by the core probe	It is not possible to set steps or activate programs which use the core probe; if a step which uses the core probe is in progress, the following step will begin	Contact the Customer Assistance Service
WF04	Non correct fan rotation speed	Turn off the motor breaking system	Contact the Customer Assistance Service
WF05	An error has been detected in the cooling system for the electronic components	The cooling fan for the electronic components may not work	Contact the Customer Assistance Service
WF06	The temperature of the oven power P.C.B. is too high	There is a risk of permanent damage to the power P.C.B.	Make sure the positioning standards specified in the installation manual have been observed. Contact the Customer Assistance Service
WF08	Gas board detected while the oven is set as electric	The oven keeps on working but is controlled as electric	Contact the Customer Assistance Service
WF09	Error on the motor breaking system	The oven keeps on operating but the motor breaking system is not working	Contact the Customer Assistance Service
WF10	Non basic power board setting error	The oven keeps on working (with some limitations due to the setting involved on the error)	Contact the Customer Assistance Service
WF11	Not correct temperature on the gas board	The oven keeps on operating	Contact the Customer Assistance Service
WF12	Too high temperature on the external thermocouples board	The oven keeps on operating	Contact the Customer Assistance Service
WF13	The external sous-vide probe takes non correct data	The oven keeps on working but it is not possible to use external sous-vide probe	Contact the Customer Assistance Service
WF14	Error on the data taken by the Multi.point core probe (totally not working)	The oven keeps on working but it is not possible to use cooking programs with the core probe	Contact the Customer Assistance Service
WF15	Error on the board-thermocouples communication system	The oven keeps on working but it is not possible to use external sous-vide probe	Contact the Customer Assistance Service
WF17	Error on the data taken by the Multi.point core probe (partially not working)	The oven keeps on working but the core temperature may be not precisely taken	Contact the Customer Assistance Service

Oven-user communication

Warning messages (attention) panel control board:

Display message	Description	Effect	Problem solution
WD10	Non basic control board setting error	The oven keeps on working (with some limitations due to the setting involved on the error)	Contact the Customer Assistance Service

Alarm messages:

When a condition arises which prevents the appliance from operating at all, an ALARM signal is displayed and the appliance must be switched to its STOP status.
The device stops operating and the ALARM! message appears on the oven display until the problem is resolved.
If the device is operating when the ALARM status occurs, it will shut down and the alert corresponding to the detected problem will be displayed.
To resolve a problem of this type, contact an Authorised Assistance Centre.
Once the problem has been resolved, the appliance can be reactivated by pressing the "START/STOP" button.

If any other devices/accessories are connected to the oven, these will continue to operate normally unless the alarm corresponds to a specific device that prevents its continued operation.

Alarm messages oven:

Display message	Description	Effect	Problem solution
AF01	The motors have overheated	Oven shutdown	Contact the Customer Assistance Service
AF02	The safety thermostat has overheated	Oven shutdown	Contact the Customer Assistance Service
AF03	An error has been detected in the data recorded by both cavity probes	Oven shutdown	Contact the Customer Assistance Service
AF04	Communication between the control P.C.B. and the power P.C.B. has been cut off	Oven shutdown	Contact the Customer Assistance Service
AF05	Communication between the gas P.C.B and the power P.C.B. has been cut off	Oven shutdown	Contact the Customer Assistance Service
AF06	Gas oven exhaust fumes reach too high temperature	Oven shutdown	Contact the Customer Assistance Service
AF10	Power card settings error	Oven shutdown	Contact the Customer Assistance Service
GAS	There is no flame in the burner	The burner is deactivated. Ignition may be attempted again by ressing the "START/STOP" button	In case it is not possible to re-start the oven, immediately close the gas cock

N.B.
Every time the oven is started electrically, and every time the control P.C.B. exits STANDBY mode, the control P.C.B. is scanned for ALARM / WARNING conditions (which appear on the display, if present).

Oven-user communication

Alarm messages panel control board:

Display message	Description	Effect	Problem solution
AD01	An error has been detected in the control board memory	Oven shutdown	Contact the Customer Assistance Service
AD02	An error has been detected on the keyboard	Oven shutdown	Contact the Customer Assistance Service
AD03	An error has been detected in the display	Oven shutdown	Contact the Customer Assistance Service
AD04	Communication has been cut off	Oven shutdown	Contact the Customer Assistance Service
AD10	Basic control board setting error	Oven shutdown	Contact the Customer Assistance Service

Maintenance in the event of a malfunction:

In the event of a malfunction, deactivate the appliance:
Disconnect the appliance from the electricity supply.

For gas appliances
Cut off the gas supply immediately.
Contact a Technical Assistance Centre with specially trained personnel.

Before calling the Customer Assistance Service:

Malfunction	Possible cause	Solution
The oven is completely switched off	No mains power	Make sure the appliance is connected to the electricity mains
No steam is produced inside the oven cavity	Water inlet closed	Open water inlet
	Appliance plumbed into the water mains or the tank incorrectly	Make sure the appliance is plumbed into the water mains or the tank correctly
	No water in the tank (if water is taken from the tank)	Fill the tank with water
	Water inlet filter blocked	Clean the filter
After the duration or core temperature has been set and the START / STOP button pressed, the oven does not start	Door open or not shut properly	Make sure the door is shut
Water escapes from the seal while the door is shut	Seal dirty	Clean the seal using a damp cloth
	Seal damaged	Contact a specialised technician to request the necessary repair work
	The handle mechanism is loose	Contact a specialised technician to request the necessary repair work

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER



Safety regulations

All installation, assembly, assistance and maintenance procedures must be performed by qualified personnel in accordance with current regulations.
These technicians must, nevertheless, be aware of and apply the regulations relating to the safety of repaired products and safety in the workplace.
Appliance installation by qualified personnel not authorised by UNOX will invalidate the guarantee.
In light of the above information, UNOX accepts no responsibility for any situation resulting from work carried out in an unprofessional manner, or from the incorrect intepretation or application of regulations or the instructions supplied in this manual.



Caution!
Incorrect installation, assistance, maintenance or cleaning procedures, or any modifications made to the appliance, may damage property or result in injury or even fatal accidents.
Read the installation instructions carefully before installing the appliance.
This appliance may only be used to cook food in industrial kitchens.
Any other application does not conform to the specified use and is therefore considered hazardous.



Gas appliances only
If the appliance is installed below a cooker hood, the hood should be switched on while the operation.
In case the appliance is connected to a chimney, the exhaust pipe has to be clean and free from obstructions following the current safety rules – risk of fire! (for further information, please contact your installer).
Do not place any objects on top of the exhaust gas hose connected to the appliance - Fire hazard!
The area underneath the appliance should not be blocked or obstructed by any objects - Fire hazard!
The appliance may only be operated in a draught-free environment - Fire hazard!



If you smell gas:
Cut off the gas supply immediately;
Do not touch any of the electrical switches;
Make sure the room is well ventilated;
Avoid the creation of naked flames and sparks;
Use a telephone outside the building and inform your gas supplier immediately.

Read the manual carefully before installing and commissioning the appliance.
Make sure the appliance has not been damaged during the transportation process.
If you suspect any damage may have occurred during transportation, inform your local authorised dealer or the shipping agent.

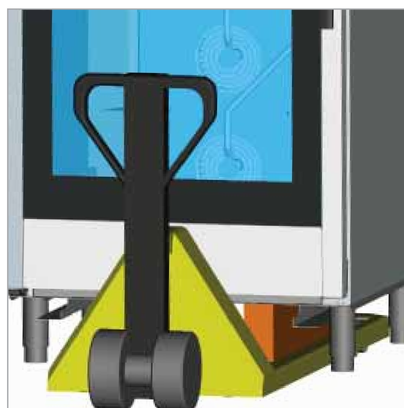
Instructions for appliance transportation

Make sure the unit will fit through all doors, corridors or other passageways required to reach the installation site.
The table lists the measurements of the models, with and without packaging:

UNIT/MODEL	No packaging LxDxH mm	With packaging LxDxH mm	UNIT/MODEL	No packaging LxDxH mm	With packaging LxDxH mm
ChefTop™ electric			**ChefTop™ gas**		
XVC 055	574x737x498	740x800x640	-	-	-
XVC 105/ 105P	750x782x498	880x880x640	-	-	-
XVC 205	574x758x632	740x800x780	-	-	-
XVC 305/ 305P	750x792x625	880x880x780	XVC 315G	750x796x840	870x870x1000
XVC 505/ 505P	750x792x813	880x880x970	XVC 515G	750x796x1028	870x870x1200
XVC 705/ 705P	750x792x960	880x880x1120	XVC 715G	750x796x1175	870x870x1400
XVC 1005P/ 905P	866x972x1866	980x1140x2000	XVC 1015G/ 915G	866x970x2072	980x1140x2250
XVC 1205	860x1160x888	990x990x1300	XVC 1215G	860x1160x1028	-
XVC 2005	860x1160x1208	980x1300x1310	XVC 2015G	860x1160x1348	-
XVC 4005P/ 3205P	869x1206x1857	985x130x2000	XVC 4015G/ 3215G	869x1206x2072	-
BakerTop™ electric			**BakerTop™ gas**		
XBC 405	860x900x624	980x1060x772	-	-	-
XBC 605	860x900x820	980x1060x960	XBC 615G	860x900x1028	950x1030x1180
XBC 805	860x900x1140	980x1060x1280	XBC 815G	860x900x1348	980x1060x1470
XBC 1005/ 905	866x972x1866	980x1140x2000	XBC 1015G/ 915G	866x970x2072	980x1140x2250
The appliance should only be transported using pallets supplied by UNOX.					



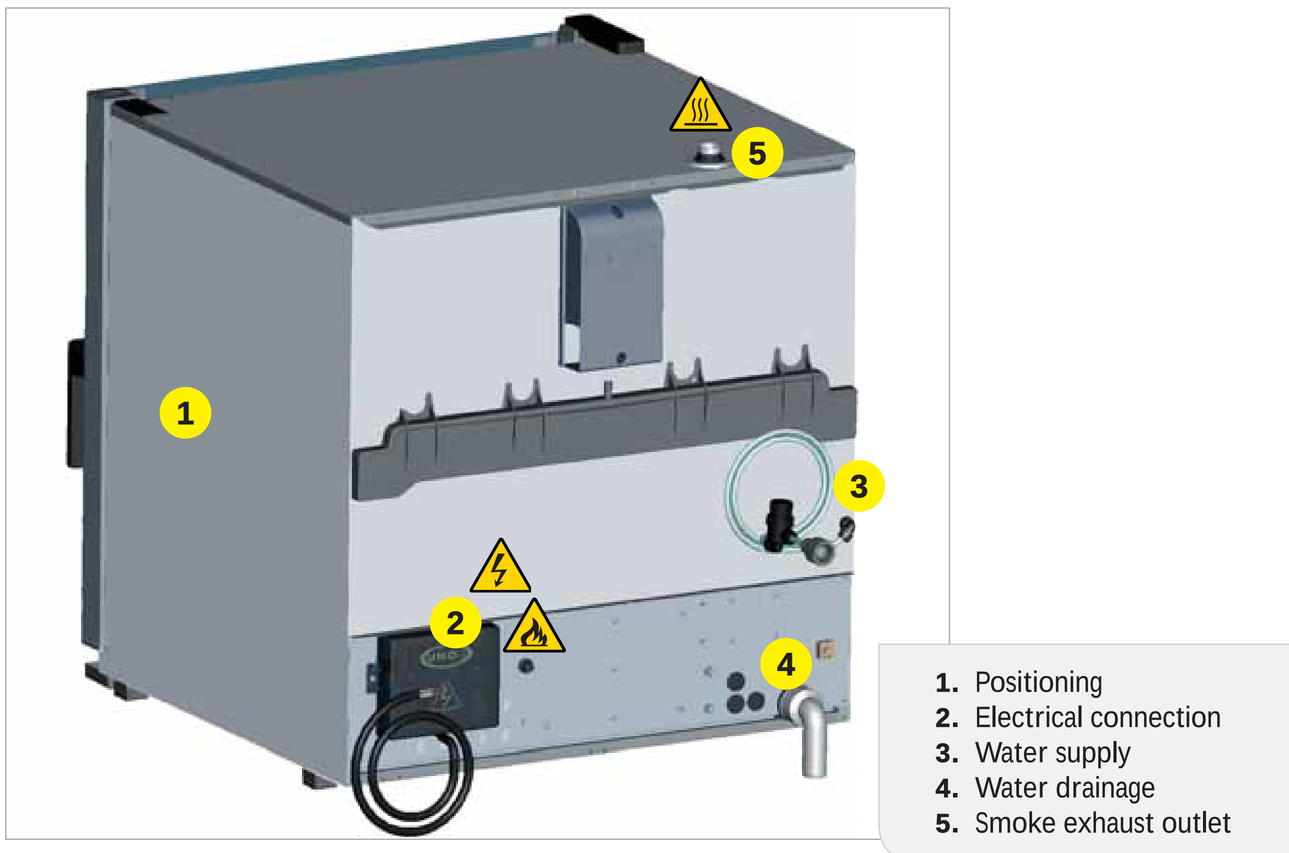
Make sure that the appliance is not in danger of tipping over during transportation.
Take the weight of the appliance into account. Use suitable supports.
Wear protective shoes during the installation process.



Appliance installation

Oven installation is divided into 5 stages:

1) Preliminary and positioning procedures
2) Electrical connection / Gas connection
3) Plumbing: water supply
4) Plumbing: water drainage
5) Smoke exhaust outlet



Preliminary and positioning procedures

Installation site
Before positioning the appliance, check the measurements and the exact position of the electrical, plumbing and smoke exhaust connections, in accordance with the figures provided in the enclosed "Technical Data" booklet.

 **Caution!**
Do not install the appliance near flammable materials.
If the appliance is positioned near walls, partitions, kitchen cabinets, decorative trim, etc., these items must be made from non-flammable material.
If this is not the case, they must be coated with a non-flammable heat insulating material, and all fire prevention regulations must be strictly observed.

Appliance installation



Removing the protective film
Carefully remove the protective film from the outer surfaces of the appliance, so that no glue residue is left behind. Any remaining residue can be removed using a suitable solvent product.



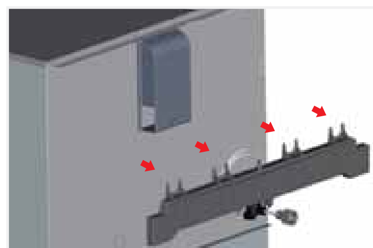
Removing the protective silicone from the tip of the core probe

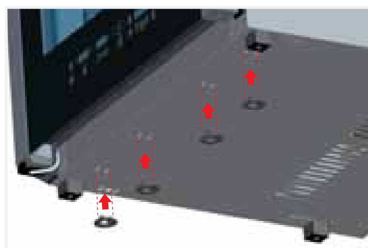


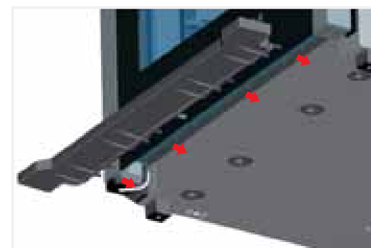
Fitting the fixed appliance feet
The feet supplied in the bag inside the packaging ensure sufficient airflow for the cooling of electronic components and the outer surfaces of the oven. It is therefore essential that they are fitted correctly. Install the feet at the points indicated in the illustration.
Caution! Do not use the oven without feet; this could cause the electronic components to overheat, damaging them beyond repair.

Drip drawer
The drip drawer fixed to the back panel of the oven collects any liquids deposited on the inside of the oven door, thereby preventing them from dripping onto the floor when the door is opened.

Remove the drip drawer from the rear of the oven using a screwdriver, slide the runners (supplied in the bag inside the oven) into position and insert the drawer as illustrated in the figure.



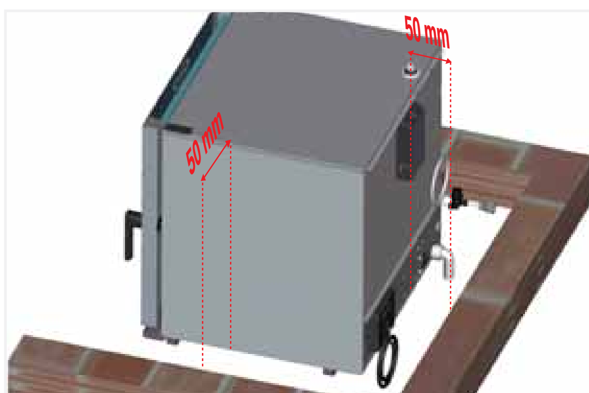


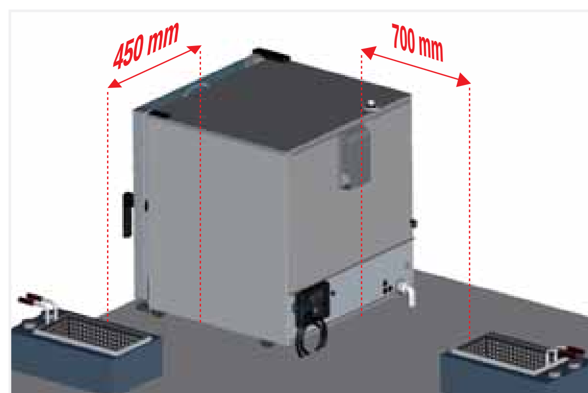


Positioning

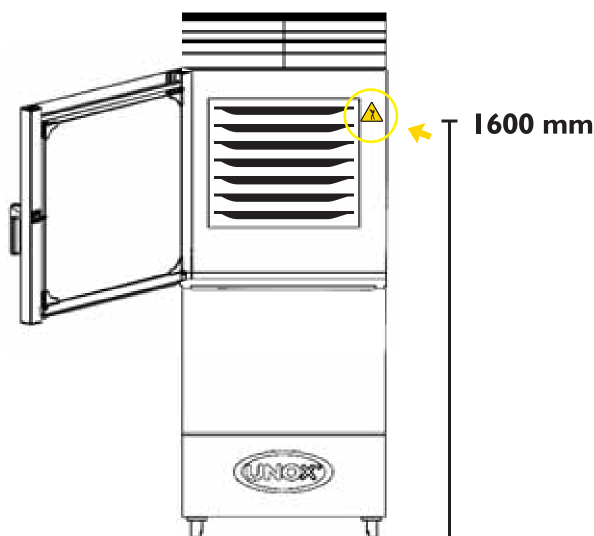
Warning

Position the appliance so that the back panel is easily accessible when performing electrical connection and carrying out maintenance work. The appliance is not suitable for recessed installation, or for use as part of a series of appliances. A minimum gap of 50 mm must be left around the entire perimeter of the appliance.
If any fryers or other potential sources of hot liquid spills are used in the kitchen, they should be placed at least 45 cm away from the sides and 70 cm away from the back of the oven.





For safety reasons, tabletop appliances must only be placed on supporting structures or cabinets from the appliance manufacturer. The maximum operating height for the top shelf level is 1600 mm.





The safety labels «max. height of thelast shelf for containers holding liquids» can be found in the starter kit.
After installing theappliance, apply thelabel at aheight of 1600 mm.
(see example)

Tabletop ovens require the use of special stands, leavening devices or tray racks, or should be placed on top of a stainless steel table.

Do not install ovens directly on the floor.

Positioning

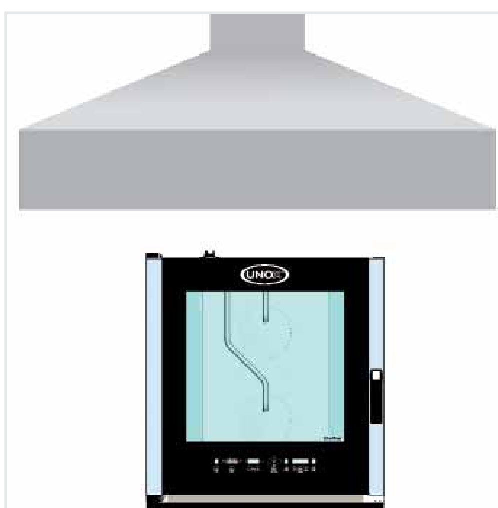
Align the appliance horizontally.



Make sure the appliance is level.

During cooking, hot smoke is produced, along with other odours which need to be removed from the flue; it is therefore advisable to position the oven underneath a suitable cooker hood, or to use the special UNOX hoods and ensure the fumes are channelled outside.





Positioning

Door closure regulation

Models without trolley

If, once the oven is in position, the door handle does not remain in its correct closed position (Fig. 1), the closure latch probably needs to be adjusted; proceed as follows:
• while the oven door is open (Fig. 2), slightly loosen the screws fixing the latch in place (Fig. 3);
• close the door again and turn the handle to stop it from opening (Fig. 3);
• if the door stays shut with the handle in a perfectly vertical position, open the door again (Fig. 4) and tighten the latch fixing screws (Fig. 5);
• if the problem persists, repeat this procedure, loosening the latch fixing screws further.



Trolley models

In case, once the oven has been placed, the door handle of the oven does not correctly close in vertical position (pic.1), it may be necessary to fix the door spring latch position. Proceed as follows:
• open the oven door and loose the upper and lower spring latch fixing screws (pictures 2 and 3)
• lightly loose the 2 central spring latch fixing screws (picture 4)
• draw the door up to the spring latch and move vertically the position of the latch in order to make it perfectly lined up with the door closing pin (picture 5)
• tight the upper, lower and central spring latch fixing screws and try to close the door.
• if the door closes properly and the handle perfectly stays in vertical position, open the door and tightly fix the fixing screws of the latch.
• in case the problem is not solved, repeat the procedure and loose more the spring latch fixing screws .



N.B

A support surface which is not perfectly even will not allow the door handle to close correctly: if the surface is only slightly uneven, the problem may be overcome by adjusting the closure latch using the method described previously; there is no way of compensating for a highly uneven floor or oven support surface.

Positioning

The support surface must be flat and level. The installation site must be able to withstand the weight of the appliance and the maximum load. Please refer to the table below:

UNIT/MODEL	Weight (without load)	UNIT/MODEL	Weight (without load)
ChefTop™ elettrici		**ChefTop™ gas**	
XVC 055	35 kg	-	-
XVC 105/ 105P	45 kg	-	-
XVC 205	41 kg	-	-
XVC 305/ 305P	59 kg	**XVC 315G**	73 kg
XVC 505/ 505P	76 kg	**XVC 515G**	90 kg
XVC 705/ 705P	83 kg	**XVC 715G**	97 kg
XVC 1205	150 kg	**XVC 1215G**	170 kg
XVC 2005	165 kg	**XVC 2015G**	185 kg
BakerTop™ elettrici		**BakerTop™ gas**	
XBC 405	60 kg	-	-
XBC 605	86 kg	**XBC 615G**	106 kg
XBC 805	118 kg	**XBC 815G**	132 kg

Once the appliance has been positioned, make sure that there is no danger of it slipping or tipping over.

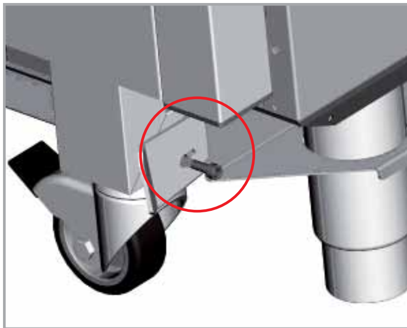

Caution!

If the appliance is to be mounted on a mobile support frame or cabinet, it should be secured with an extra chain or rope to stop it from rolling around and damaging the electricity or gas supply lines.

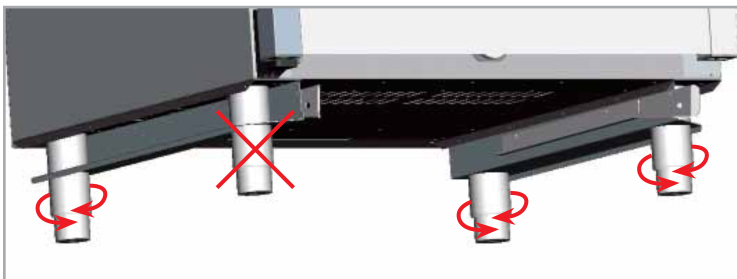
Positioning

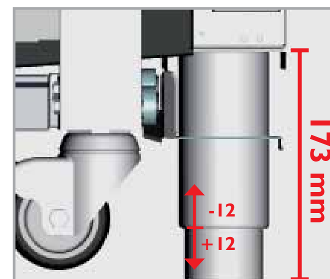
Trolley models

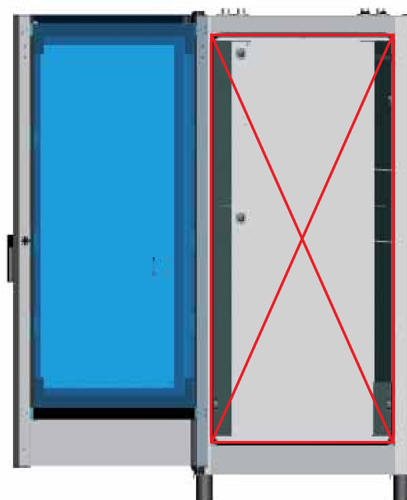
Preliminary action – Trolley Extraction
The trolley is positioned inside the oven and fixed with two lateral screws in order to ensure a safe transport. Before removing the trolley, unfix the two screws as shown on the picture:



Feet adjusting for trolley inserting
To ensure the correct positioning of the trolley inside the oven it's necessary to check and possibly adjusting the feet height.
One of the two frontal feet must be fixed to ensure the basic height already pre setted to 173 mm. Looking one of the frontal fixed foot the other three can be therefore adjusted. See the example bellow:







Make sure that the diagonal lengths of the oven opening are identical. If they are not, fix the adjustable feet as necessary.

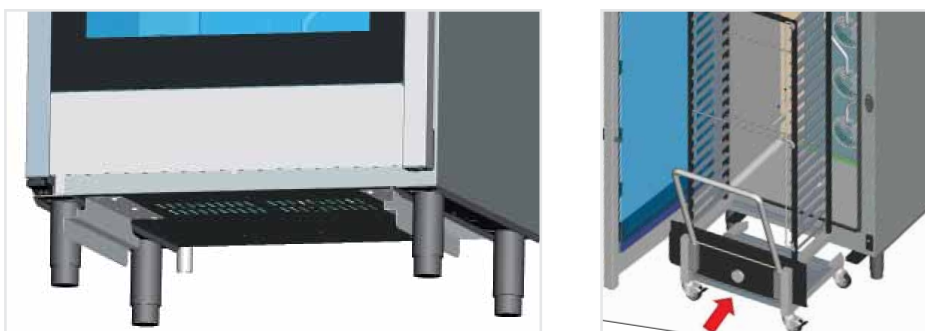


Caution!
Make sure that the tray rack trolley can move easily and that there is no obstruction when sliding it into and out of the oven: sudden movements may result in hot liquid or food spilling out, which could cause burns.

Positioning

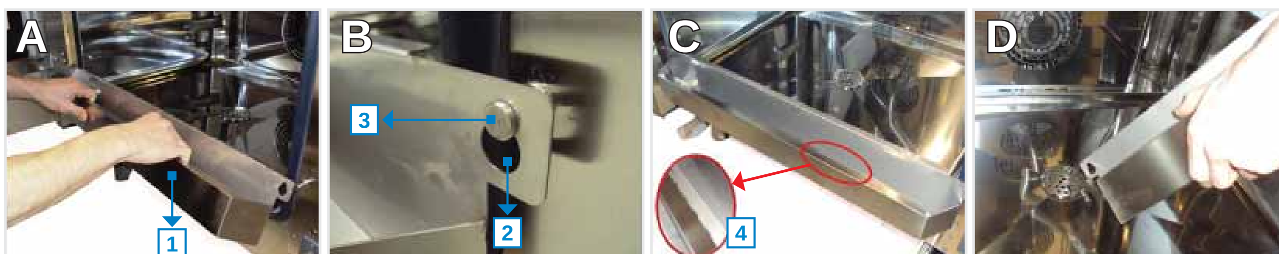
Inserting the trolley and positioning the door closure panel:

To insert the tray rack trolley into the oven, slide it in using the runners on the underside of the oven.



 **Caution!**
The trolley may be hot, and should only be handled while wearing suiable protective garments.

On the central lower part of the oven front there is a micro switch; the oven turns of only when the trolley is placed inside the cooking chamber or when the door closing panel is placed as described here above.
It is suggested to use the door closing panel during pre-heating or washing programs.
To the door closing panel positioning proceed as follows:



- Open the oven door and hook the panel (1) by making the lateral holes (2) matching the hooks (3) on the lower front of the oven (Pictures A, B, C).
- As the drip tray is full, wait for the oven to cool down, grasp the drip tray by the hand grip (4) and empty it over the drain placed on the bottom of the oven cooking chamber (Picture D).

 **Caution!** the drip tray back surface may be hot and cause burns.

 BakerTop trolleys are not equipped with drip tray while ChefTop trolleys have the drip tray as standard feature. For this reasong it is suggested to use the door closing panel, being equipped with a drip tray collects the liquids that condense on the internal glass of the oven door.

Positioning

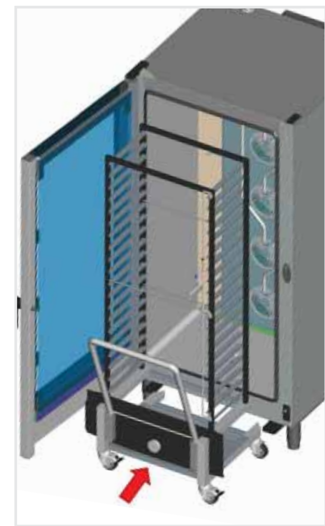


Caution!

If the floor is not flat, use an entrance ramp with a maximum angle of 4 degrees.









Caution!
If the entrance ramp angle is exceeded, hot liquid may spill out of the containers.
Risk of burns!



Caution!

A tray rack trolley which has not been positioned correctly may cause the appliance to malfunction.

When the front part of the trolley has been loaded, it may become slightly lower. Make sure that the trolley can be moved into and out of the oven easily, without scraping the lower surface of the oven cavity. If this occurs, adjust the feet and lower the appliance as necessary, so that the trolley can move correctly.



Caution!
Make sure that the tray rack trolley can move easily and that there is no obstruction when sliding it into and out of the oven: sudden movements may result in hot liquid or food spilling out, which could cause burns.

Electrical connections

Warning

Connection to the electricity mains must be carried out in compliance with current regulations.
The appliance must be positioned so that the power plug is accessible (for appliances fitted with Schuko plugs).
Fit an omnipolar disconnection switch between the appliance and the electricity mains, making sure it remains accessible after the installation process; it should have a minimum contact opening of 3 mm and a suitable capacity (e.g. magnetothermal switch), with an insulation class of 4000 V.
We recommed the use of a safety switch for fault currents.
During appliance operation, the power supply voltage should not deviate from the nominal voltage value specified on the appliance rating plate, ± 10%.



Caution!
Electrical connections must be performed by technicians registered with the relevant authorities as required by law for the country in which the appliance is installed. These technicians must, nevertheless, be aware of and apply the regulations relating to the safety of repaired products and safety in the workplace. In light of the above information, UNOX accepts no responsibility for any situation resulting from work carried out in an unprofessional manner, or from the incorrect intepretation or application of regulations.



Caution!
Observe the colour coding of the wires. Incorrect connection may lead to electric shocks.
Incorrect connection may damage the appliance.

Wire colour coding:

Yellow/green = protection (earth) wire
Blue = neutral wire
Brown, grey or black = phase L1, L2, L3

For gas-powered appliances:



Caution!
Observe the electrical connection poles.
If the poles are inverted, the burner will not work.



Caution!
Always observe local standards and legislation.

Electrical connections

Before connecting the oven to the electricity mains, compare the power supply data with the appliance requirements specified on its rating plate.
If the voltages and power supply phases are different, adjust and correct the phase wiring, in accordance with the data provided on the attached leaflets. Make sure no electricity is dispersed between the phases and earth. Make sure there is electrical continuity between the outer casing and the electricity mains earth wire. We recommend the use of a digital multimeter when performing these procedures.


Caution!
Make sure all electrical connections are secure before connecting the appliance to the electricity mains.

1. Ovens fitted with Schuko plug and cable (single phase): simply insert the plug into the relevant socket (the socket should be suitable for use with the plug supplied);

2. Ovens fitted with a (three-phase) cable attached to the terminal board in the figure: these ovens are supplied with a 5-wire electricity cable and leave the factory having been set up for three-phase connection with neutral; the cable should be connected directly to a switchboard. Fit an omnipolar disconnection switch between the appliance and the electricity mains, making sure it remains accessible after the installation process; it should have a minimum contact opening of 3 mm and a suitable capacity (e.g. magnetothermal switch), with an insulation class of 4000 V.
We recommed the use of a safety switch for fault currents.
During appliance operation, the power supply voltage should not deviate from the nominal voltage value specified on the appliance rating plate, ± 10%.
To carry out other types of connection, please refer to the "Technical data" attachment to check the connection methods used for the oven model in question, as well as the type of cable that should be used.
Connection diagrams can be found on the inside of the terminal board cover.
Only perform the connections indicated on the technical data sheet, fitting the copper jumper and electricity cable underneath the screw in its tightening direction, so that when the screw is tightened, the cable and jumper are tightly secured.

3. Ovens fitted with a three-phase terminal board on a DIN bar: to connect the oven electrically, please refer to the "Technical data" attachment in order to check the connection methods used for the oven model in question, as well as the type of cable that should be used; for teminal board connection, open the lower part of the oven back panel and run the power supply cable through the relevant cable clamp.
Only perform the connections indicated on the technical data sheet.
The appliance should be connected directly to a switchboard. Fit an omnipolar disconnection switch between the appliance and the electricity mains, making sure it remains accessible after the installation process; it should have a minimum contact opening of 3 mm and a suitable capacity (e.g. magnetothermal switch), with an insulation class of 4000 V. We recommed the use of a safety switch for fault currents.
During appliance operation, the power supply voltage should not deviate from the nominal voltage value specified on the appliance rating plate, ± 10%.

1. 

2. 

3. 

Electrical connections

The cable must only be replaced by authorised personnel. The earthing cable must be yellow and green.
To replace the power supply cable (if using a terminal board with a pre-installed cable), proceed as follows:

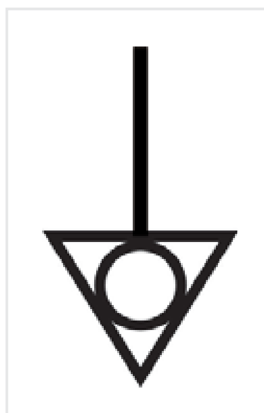
- Open the terminal board cover by removing the fixing screws
- Connect the wires in accordance with the selected connection diagram
- Secure the cable using the relevant cable clamp
- Close the terminal board cover and tighten the fixing screws

 **Caution!**
The power supply cable may only be replaced by the manufacturer, a representative from the Assistance Service or a similarly qualified member of staff.

Incorrect connection may cause the terminal board to overheat so much that it melts.
In light of the above information, UNOX accepts no responsibility for any situation resulting from work carried out in an unprofessional manner, or from the incorrect intepretation or application of regulations.
The appliance must be connected to the electricity mains earth conductor.

Equipotential connection

The appliance must be included in an equipotential system, which has been checked for efficiency in accordance with the specifications set out in current regulations.
This connection must be performed between different appliances, using the terminal marked as equipotential.
The equipotential wire must have a minimum cross-section of 10 mm2 and must be yellow and green.



Gas connections

Warning


Caution!
Install the appliance in areas with adequate ventilation to prevent the formation of toxic substances. Suffocation hazard!
For information relating to ventilation installation and minimum cross-sections, please refer to current installation and safety regulations (and subsequent amendments) for the country in which the oven is installed.
Take extra care to ensure that the volume of air required for combustion is not in any way obstructed by objects placed underneath or around the appliance (and especially near the ventilation openings).
Always make sure the airflow is sufficient, in order to ensure that combustion takes place properly and that the exchange of air (essential for room hygiene) takes place efficiently.


Caution!
Connection to the gas supply, any work required on the gas circuit inside the appliance and all procedures relating to the channelling of exhaust gases must be performed by technicians registered the relevant authorities as required by law for the country in which the appliance is installed. These technicians must, nevertheless, be aware of and apply the regulations relating to the safety of repaired products and safety in the workplace. In light of the above information, UNOX accepts no responsibility for any situation resulting from work carried out in an unprofessional manner, or from the incorrect intepretation or application of regulations or this manual.
To ensure that the standard appliance settings correspond to the actual connection conditions, the first time the appliance is operated it will be necessary to perform an analysis of the burner exhaust gases, steam and hot air (CO, CO2), recording the measured values on the appliance.
If the undiluted CO value is greater than 1000 ppm, the burner setting should be checked and, if necessary, adjusted by a technician authorised by the company, in accordance with the setting instructions.


Caution!
Unsuitable connection may present a fire hazard.
Observe the standards established by the local gas authority.
Make sure the type of gas available corresponds to the type indicated on the appliance.
Do not obstruct or place anything on the combustion gas exhaust located at the top of the appliance.


Caution!
Gas connection must only be performed by an authorised installer from the local area.
Always make sure the gas connection pipes, and any pipes used in relevant measuring systems, comply with the size indications provided.
All parts not supplied by UNOX must be approved in accordance with current regulations.
If the pipe pressure differs from the connection flow pressure, contact the local gas authority.
If the natural gas connection flow pressure is over 30 mbar, the appliance cannot be operated and the gas part must be shut off.


Caution!
The gas system components are designed for a maximum connection flow pressure of 60 mbar. Higher operating pressure values are not permitted.

Gas connections

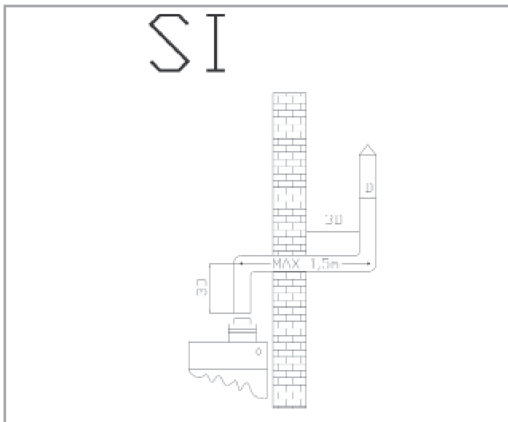
 **SEAL TEST**

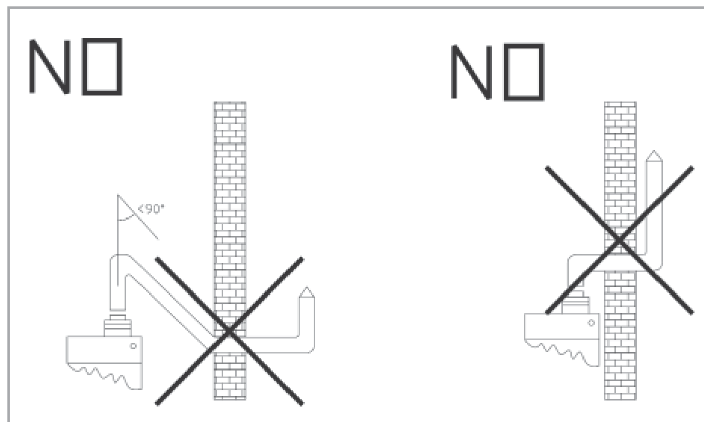
All the connections between the water supply and the equipment have to be tested for the seal.
It is suggested to use a leak finder spray or, if not available, it is possible to brush the connection points with proper non corrosive foams.
In both cases no leakages have to be detected (bubbles).
Do not use free flames to test the connections seal!

Combustion gas disposal

The gas oven models can be grouped into three categories on the basis of the method used to dispose of combustion gases:

A1 type (for ovens with thermal power < 14 kW): exhaust gases can be released into the room in which the oven is installed.
B11 type (for ovens with thermal power > 14 kW): exhaust gases must be released outside the room in which the oven is installed, by means of a natural ventilation flue wth proven efficiency. For this type of installation, make sure that the entire length of the flue has a cross-section which is no smaller than that of the appliance exhaust pipe attachment. There must be a vertical duct above the ventilation switch; this must be at least 3 times as long as the diameter of the pipe.
The exhaust system must follow an upward trajectory at a minimum incline of 10%, and must incorporate no angles smaller than 90 degrees. The horizontal part of the smoke exhaust connection must not exceed 1.5 metres in length. If connection is impossible, use a cooker hood positioned no less than 50 cm away from the ventilation switch: if positioned too near, it may cause an excessive drop in pressure when the ventilation switch is activated, which could cause a greater amount of gas to be drawn out from inside the burner; this in turn could lead to explosions and the production of toxic unburnt gas.





 **Caution!**

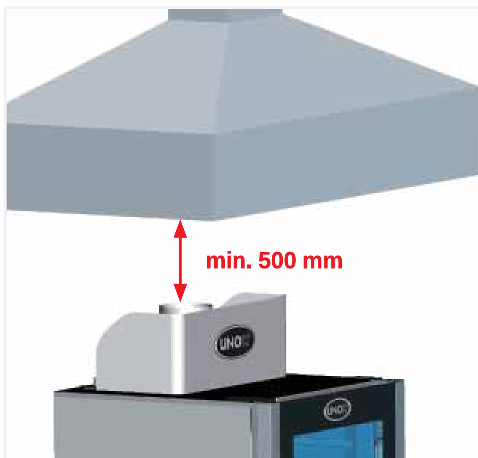
We recommend a flue cover is installed on top of the external end of the flue, to prevent rainwater from getting into the oven and to minimise pressure drops caused by the Venturi effect, which can occur when the flue is subject to strong outside air currents.

Gas connections

B21 Type (for ovens with thermal power > 14kW): exhaust gases are released outside by means of a cooker hood. The cooker hood should be positioned at least 50 cm away from the ventilation switch: if positioned too near, it may cause an excessive drop in pressure when the ventilation switch is activated, which could draw a greater amount of gas inside the burner; this in turn could lead to explosions and the production of toxic unburnt gas.

 **Caution!**

To ensure that the standard appliance settings correspond to the actual connection conditions, the first time the appliance is operated it will be necessary to perform an analysis of the burner exhaust gases, steam and hot air (CO, CO2), recording the measured values on the appliance.
If the undiluted CO value is greater than 1000 ppm, the burner setting should be checked and, if necessary, adjusted by a technician authorised by the company, in accordance with the setting instructions.



 **Caution!**

We recommend a flue cover is installed on top of the external end of the flue, to prevent rainwater from getting into the oven and to minimise pressure drops caused by the Venturi effect, which can occur when the flue is subject to strong outside air currents.

Combustion gas exhaust type selection must take place in accordance with the provisions set out by local legislation relating to the installation of gas appliances.
All ovens are fitted with a wind-resistant flue, which is built into the combustion gas exhaust circuit and is activated in the event of an obstruction or if an unusual draught occurs: this flue is an integral part of the oven and should never be removed.

 **Caution!**

The temperature of the exhaust gases may exceed 500°C.
Given the high temperature of the exhaust gas, the exhaust gas piping must not be made using aluminium or any materials which cannot withstand temperatures up to 200°C.

 **Caution!**

Exhaust piping must be inspected and approved by a specialist, in compliance with current local regulations and standards.
It is recommended that written documentation is issued after the inspection has been completed.

Gas connections

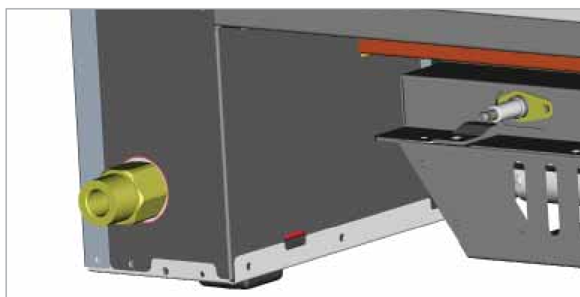
Warning

Before performing the connection, the qualified installer should make sure that the data specified on the appliance rating plate corresponds to the data for the type of gas available.
The appliance is calibrated, set up and tested in the factory for LPG gas (G30/G31 butane/propane)


Caution!
Connection to the gas supply, any work required on the gas circuit inside the appliance and all procedures relating to the channelling of exhaust gases must be performed by technicians registered with the relevant authorities as required by law for the country in which the appliance is installed. These technicians must, nevertheless, be aware of and apply the regulations relating to the safety of repaired products and safety in the workplace. In light of the above information, UNOX accepts no responsibility for any situation resulting from work carried out in an unprofessional manner, or from the incorrect intepretation or application of regulations or this manual.

Connections

T|he appliance must be connected in compliance with current regulations for the country in which it is installed.
The appliance must be fitted with an upstream shut-off valve, in an easily accessible location.
Connection to the gas supply, by means of the ¾" ISO 7-1 attachment on the bottom left-hand side of the back panel of the oven, may be carried out using rigid pipes or flexible hoses and by fitting an approved shut-off valve.

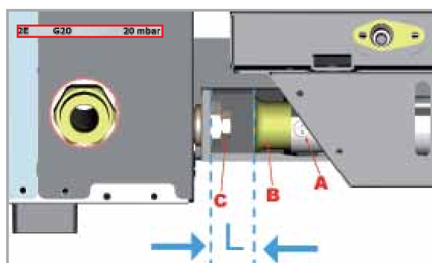


If flexible hoses are used, they must be made using steel; you will have to make sure that they are not placed near hot areas and are not subjected to twisting and/or traction.
If using non-metallic materials (i.e. for the seals), they must be suitably certified and should conform to current European regulations. Finally, make sure that there are no leaks in the gas circuit by feeding a soapy water solution or a special foaming product through the connections. Never use a naked flame to look for gas leaks.

Gas connections

Gas Setup
The gas type in the gas pipe network must be checked by a qualified technician that, if necessary, replaces the nozzle, adjusts the primary air and sets the type of gas on the oven control panel and apply the label.

Nozzle replacement and primary air adjustment
Using the table in the attached technical data sheet, replace the main injector and adjust the primary air using the corresponding bushing. This procedure should only be carried out once the gas valve upstream of the oven has been shut off and the power supply disconnected. Make sure that the diameter measurement of the injector to be replaced is stamped on it, in hundredths of a millimetre (1/100 mm). The injector is located at the rear, on the bottom left-hand side. To replace the injector and adjust the primary air, proceed as follows (see illustration below):



- Loosen screw A.
- Adjust bushing B in accordance with the information provided in the attached table.
- Unscrew and remove injector C using a 13 mm spanner.
- Install the injector most suited to the type of gas supplied (see relevant technical table).
- Position bushing B at the correct distance H (see relevant technical table).
- Re-tighten screw A.



There are 2 types of nozzle:
- one suitable for G20, G25 and G25.1 gas
- one suitable for G30 and G31 gas

OVEN	GAS	NOZZLE CODE	NOZZLE DIAMETER [1/100 mm]	PRIMARY AIR L [mm]	INSTALLATION
XBC 615 G	G20, G25, G25.1	BR1275A0	**345**	**All open L=39 mm**	In the appliance
	G30,G31	BR1055A0	**225**		Installed
XBC 815 G	G20, G25, G25.1	UG1001A0	**375**	**All open L=39 mm**	In the appliance
	G30,G31	BR1250A0	**245**		Installed
XVC 315 G	G20, G25, G25.1	BR1020A0	**280**	**All open L=39 mm**	In the appliance
	G30,G31	BR1085A0	**185**		Installed
XVC 515 G	G20, G25, G25.1	BR1270A0	**335**	**All open L=39 mm**	In the appliance
	G30,G31	BR1150A0	**220**		Installed
XVC 715 G	G20, G25, G25.1	BR1280A0	**360**	**All open L=39 mm**	In the appliance
	G30,G31	BR1180A0	**230**		Installed
XVC 1215 G	G20, G25, G25.1	BR1275A0	**345**	**All open L=39 mm**	In the appliance
	G30,G31	BR1055A0	**225**		Installed
XVC 2015 G	G20, G25, G25.1	UG1001A0	**375**	**All open L=39 mm**	In the appliance
	G30,G31	BR1250A0	**245**		Installed
XVC915G - XVC1015G XBC915G - XBC1015G	G20, G25, G25.1	BR1245A0	**355**	**All open L=39 mm**	In the appliance
	G30,G31	BR1055A0	**225**	**L=16 mm**	Installed
XVC3215G - XVC4015G	G20, G25, G25.1	BR1245A0	**355**	**All open L=39 mm**	In the appliance
	G30,G31	BR1055A0	**225**	**L=16 mm**	Installed

Gas connections

Gas parameter modify at control panel
Change the gas type setting by entering the 2nd level hidden menu of the oven control panel, as follows:

1. To enter the hidden menu, press simultaneously the P and buttons for 5 seconds
2. Press the button until the display shows: 12 – FrU – 10:

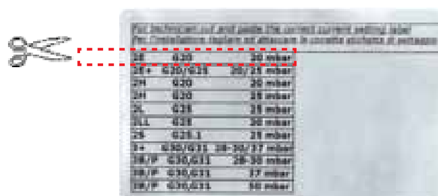


3. Press the button until the display shows the GAS parameter



4. Use − + buttons to select the correct gas type setting : G20, G25 or G30 (includes G31).
5. Press button to save the new setting
6. Press P button to exit hidden menu
7. **To store the new settings** disconnect the oven (unplug it), wait for 10 seconds and then re-connect it

 **Caution!**
After each adjustment to a new type of gas:
- Apply a permanent label to the rating plate, specifying the data relating to the new fitting:



- Seal the adjusted parts again.
- Check the gas circuit for leaks.
- Carry out a general operational check.
- Check if the pressure outlet of the oven gas valve respects the values indicated in the table below:

GAS	p max [mbar]	p min [mbar]
G20	14.2 ± 2%	5
G25 (G25.1)	21.2 ± 2%	7.5
G30 (G31)	26.2 ± 2%	10

Gas connections

Checking the nominal heating capcity
The heating capacity should be checked by authorised personnel or the responsible organisation, on the basis of the data provided in this operating manual. This check should be performed for new installations, transformations or adaptations to other types of gas, and after every maintenance procedure.
The nominal heating capacity and connection pressures can be obtained using the technical data table. Components sealed with red paint must never be adjusted. The specified nominal heating capacity is obtained using the nozzles as described in the correpsonding table in the Technical data booklet, at the connection pressure specified for each type of gas.
If you wish to carry out a further nominal heating capacity check, it can be performed using the volumetric method, by means of a meter and a timer. The exact volume which should pass through per time unit can be found in the correspinding table in the Technical data booklet. This connection value should be maintained in the specified area, with a tolerance of ±5%. If any deviations are detected, you should make sure that the nozzles fitted have the correct diameter and are being used with the correct inlet pressure.

Checking the connection pressure
The connection pressure should be measured while the appliance is in operation, using a fluid pressure measuring device (for example, a "U"-shaped pressure gauge with a resolution of 0.1 mbar or an electronic pressure gauge); make sure the recorded pressure value matches the value provided in the corresponding table.
To check the inlet pressure, shut off the upstream gas valve and remove the gas supply pipe, inserting a T-fitting between this pipe and the gas inlet of the oven; connect a suitable pressure gauge to the free terminal on the T-fitting and record the reading. The inlet and outlet pressure values can be taken also on the two plugs in the gas valve, proceed as follows: remove the protection guard and connect 2 flexible tubes to the pressure plugs of the valve and the pressure measurer. Before making the above operations take off the fixing screws of the pressure plugs and disconnect the appliance from the power supply.



If the recorded pressure value is much lower than the the value indicated in "CHART A" (more than 0.2 mbar below the value indicated in the table), contact your local gas supplier.

 **Caution!**

Solenoid valve components which have been adjusted and sealed by the manufacturer should not be tampered with for any reason.

Operational check
Start the appliance in accordance with the operating instructions. Make sure the appliance does not leak.
Check the formation, cross-lighting and appearance of the flames through the burner venilation openings; it is particularly important that the flames are strong and bright blue in colour, with no yellow tips.

 **User recommendations**

The technician responsible for installation must instruct the customer/user on the fundamental safety aspects regarding oven operation, referring to the information contained in this "Instruction manual" supplied with the oven. Every non-routine maintenance procedure (replacing malfunctioning components, adapting to other gases, etc.) must be performed by a technician with the necessary professional qualifications; once these procedures have been completed, a general operational check of the oven is required.
For this reason we recommend a maintenance contract is drawn up, stipulating that the appliance is inspected - and the electrical, gas and plumbing connections thoroughly checked - at least twice a year.
The end user accepts full responsibility for the daily operation and cleaning of the appliance.

STEAM.Maxi™ plumbing

Plumbing: water supply

Warning

A shut-off valve and a mechanical filter should be positioned between the water mains and the appliance.
The appliance is supplied with 2 metres of piping at the corresponing attachment (3/4”) with non-return valve and mechanical filter, as required by current reglations.
Before connecting the water pipe to the appliance, flush it out with water in order to eliminate any residue which has accumulated inside it.
The pressure value of the water supply at the inlet should be between 150 and 400 kPa; its temperature must be no higher than 30°C.
The appliance has an internal pressure reducer which is calibrated to 2 bar, in order to ensure the correct amount of steam is produced by the STEAM.Maxi™ system, thereby guaranteeing optimal cooking results.
If the pressure of the water supply at the inlet is too low, a pump with a suitable flow rate should be used.



If connection to the water mains is not possible, the steam circuit of the oven can be fitted with the XC665 kit, which draws distilled water from a jerry can or another type of container.

Water supply quality

 **The water supplied to the STEAM.Maxi™ circuit must have a maximum hardness of 100 µS/cm.**

The use of a deioniser (reverse osmosis) is strongly recommended, in order to prevent limescale and/or other mineral deposits from building up inside the oven.
As such, you may take the opportunity to use the UNOX reverse osmosis system, code XC235, which is directly controlled by means of a self-diagnosis system implemented by the electronic control panel of the oven.



User recommendations
Any damage caused by limescale or other chemical agents carried by the water is not covered by the guarantee.

STEAM.Maxi™ plumbing

Plumbing: water drainage

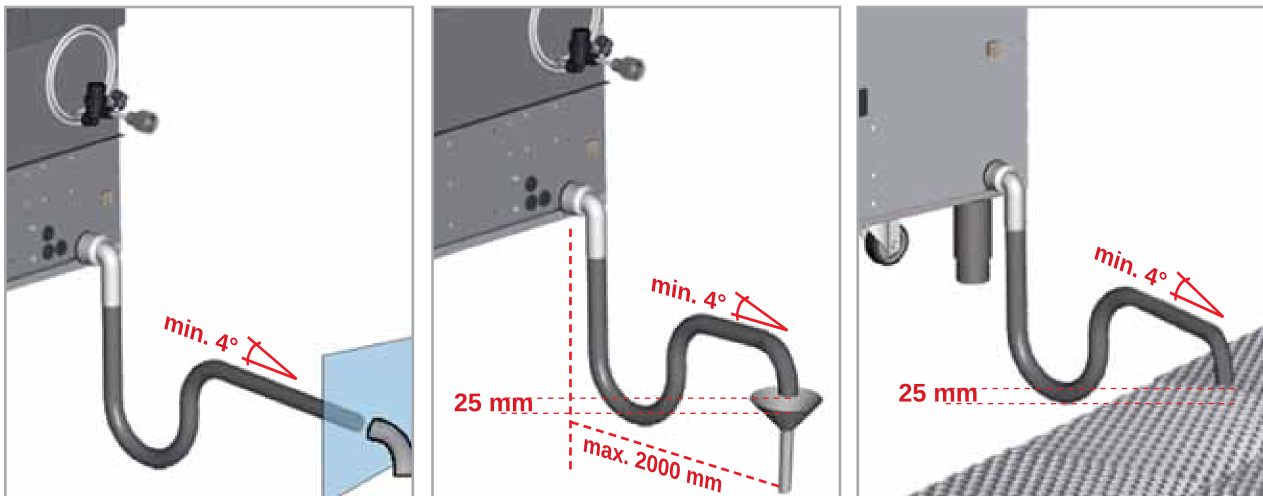
Warning

The waste water flowing out of the oven may be hot (90°C).
The pipes used for water drainage must be able to withstand high temperatures.

Pipes

In the bag inside the packaging, you will find a 90° bend that can be fitted to the water drainage terminal on the back of the oven, and should then be connected using a rigid pipe or flexible hose (see UNOX kit, code TB1520) leading to an open or siphon drain. Its diameter should be at least equal to the diameter of the drain attachment, and it should be no longer than one metre.
The oven drainage channel should be connected to the waste water system by means of a suitable siphon, in order to prevent steam from escaping.
Avoid crushing flexible hoses or letting kinks form in metal pipes, for the entire length of the drain channel.
T|he drain pipe must always be at an incline of at least 5% to guarantee an adequate flow of water, and the almost horizontal section should be no longer than one metre.

It is good practice to make sure each appliance has its own connection to the water drainage system. If several appliances or other pieces of equipment are connected to a single drainage pipe, make sure that the pipe is large enough, so as to ensure the water flows away properly without any problems.

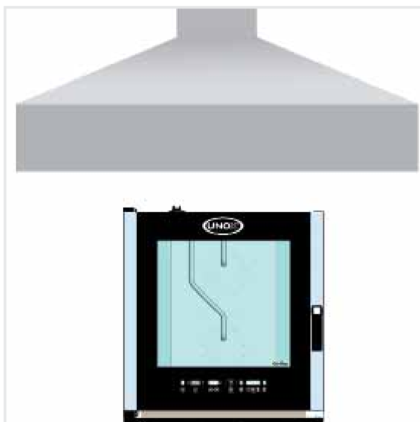



Attention!
All the operations must be carried out according to local current laws and regulations.
The drain has to be placed outside the perimeter of the equipment.
Do not reduce the diameter of the drain pipe.

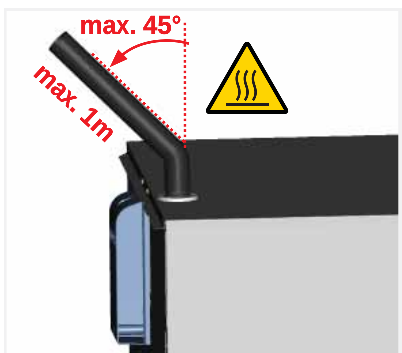
Oven cavity smoke exhaust

During cooking, hot smoke is produced, along with other odours which need to be removed from the flue(s); it is therefore advisable to position the oven underneath a suitable cooker hood, or to use the special UNOX hoods and ensure the fumes are channelled outside.

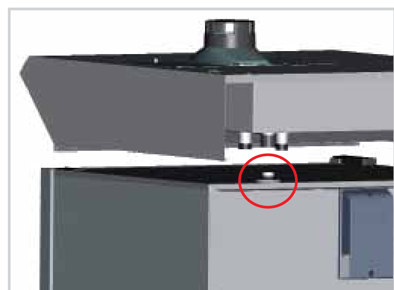




The oven cavity smoke exhaust is located at the top of the back panel of the oven.
Do not place objects and/or materials over the smoke exhausts, as this could compromise the normal channelling of the fumes. Make sure that there are no objects/materials on top of the smoke exhaust which could be damaged by the fumes.
Do not leave flammable materials near the smoke exhausts.



If you wish to channel the fumes using a pipe which does not feature ventilation or forced expulsion, a separate pipe (with a diameter of at least 30 mm) must be provided for each flue. None of these should exceed one metre in length; they should all have a minimum incline of 45° in relation to the ground.



We therefore recommend that the oven is positioned underneath the UNOX cooker hood, code XC315 (for the ChefTop™ GN 1/1 series), XC415 (for the BakerTop™ series) or XC515 (for the ChefTop™ and BakerTop™ trolley series). Alternatively, install the UNOX steam condenser, code XC115, or channel the fumes using the UNOX pipe, code TB1520, taking care not to crush it.
There should be no restrictions along the drain pipe tract.

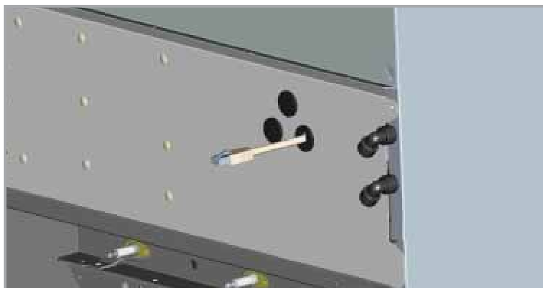
N.B for BakerTop ovens:



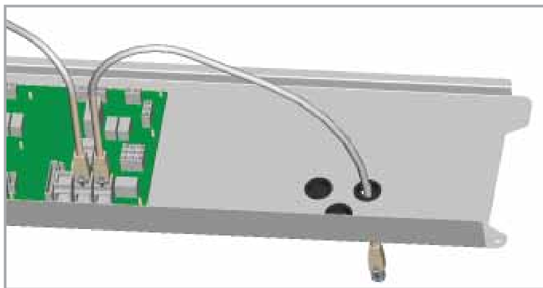
For BakerTop™ ovens to ensure a greater humidity extraction from the cooking chamber it is suggested to install inside the chamber the two metal plates supplied together with the oven, positioning them beside each exhaust fumes with the proper screws. See the example.

Connection of accessories

The oven control P.C.B. manages all accessories (hood, holding cabinet, blast chiller, osmosis system).
The accessories controlled by the oven are connected to that oven by means of the RJ45 connectors on the rear of the appliance.



To connect the oven to the relevant accessories, proceed as follows:
- Disconnect all appliances from the electricity mains
- Remove the rear panel in order to access the internal electrical system
- Use a cutter to make a vertical slit in one of the rubber caps on the panel behind the oven



- Thread one end of the RJ45 cable through the slot
- Insert the end of the cable into the corresponding female connector on the power P.C.B. (it does not matter which of the three connectors is used)
- Replace the protective cover and tighten the screws
- Reconnect all the appliances to the electricity mains

Connected accessories will be recognised automatically and can be controlled via the oven control panel.

For further information relating to the operation of accessories, please refer to the instruction manual for the accessory in question.

 **Caution!**

Electrical connections and any work carried out on the electrical system of the oven, as well as the electrical connection of the oven to the relevant accessories, must be carried out by technicians registered with the relevant authorities as required by law for the country in which the appliance is installed. These technicians must, nevertheless, be aware of and apply the regulations relating to the safety of repaired products and safety in the workplace. In light of the above information, UNOX accepts no responsibility for any situation resulting from work carried out in an unprofessional manner, or from the incorrect intepretation or application of regulations.

Oven stacking

 **Caution!**

The oven should never be placed immediately above other ovens or other sources of heat.

If several ovens need to be stacked in a column, use the UNOX stacking kit, code XC726 (for the ChefTop™ GN 2/3 series), XC727 (for the ChefTop™ GN 1/1 series), or XC725 (for the BakerTop™ 600x400 and ChefTop™ GN 2/1 series) to maintain the correct distance between the ovens and to facilitate the electrical, plumbing and exhaust connection procedures.



Info Certification

Manufacturer: **UNOX S.p.A.**
Address: Via Dell'Artigianato, 28/30 - I - 35010 - Vigodarzere, Padua, Italy
Product: Combined oven for professional use
Family: **ChefTop™ – BakerTop™**

REFERENCE STANDARDS
The "CE" mark on the appliances named in this manual refers to the following directives:

Low Voltage directive 2006/95/EC, in accordance with standards:
EN 60335-2-42:2003 + A1:2008 used in conjunction with
EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008
EN 62233:2008

Electromagnetic Compatibility directive 2004/108/EC, in accordance with standards:
EN 55014-1:2006
EN 55014-2:1997 + A1:2001
EN 61000-3-2:2006
EN 61000-3-3:1995 + A1:2001 + A2:2005
EN 61000-3-11:2000

Gas Appliances Directive 90/396/CEE, following the rules and current updating:
EN 203-1
EN 203-2-2
EN 437

Spiegazione dei pittogrammi

Pittogrammi generici

	***Pericolo!*** Situazione di pericolo immediato o situazione pericolosa che potrebbe causare lesioni o decesso.
	Pericolo d'incendio!
	Pericolo alta tensione!
	Pericolo sostanze corrosive.
	Pericolo ustioni
	Attenzione: una mancata osservanza può causare danni materiali
	Consigli utili per l'uso quotidiano
	Informazioni

Sommario

Introduzione

Gentile Cliente,
La ringraziamo e ci complimentiamo con Lei per aver acquistato un forno della linea ChefTop™/ BakerTop™ e ci auguriamo che questo sia solo l'inizio di una positiva e duratura collaborazione.
Come Lei ben saprà la linea di forni ChefTop™/ BakerTop™, e tutte le attrezzature ad essa complementari (abbattitore, mantenitore, teglie e griglie speciali), sono state studiate per permetterLe di completare qualsiasi processo di cottura dal più semplice al più complesso.

L'innovativo pannello digitale Chef Touch Le permetterà di comandare, con un unico controllo, tutte le attrezzature UNOX collegate al forno.

Il forno ChefTop™ / BakerTop™ da Lei acquistato è dotato dell'esclusiva tecnologia ADAPTIVE.Clima che le dà la certezza di un risultato sempre identico, indipendentemente dal numero di teglie infornate.
Il forno ChefTop™ / BakerTop™ monitora infatti in modo costante tutti i parametri di cottura, non solo la temperatura ma anche la reale umidità presente in camera, permettendoLe di ottenere ad ogni infornata il risultato desiderato con la garanzia di una cottura sempre perfetta. La tecnologia ADAPTIVE.Clima Le consentirà inoltre di ripetere un processo di cottura memorizzato infinite volte e avere la certezza di un risultato sempre identico, indipendentemente dal fatto che il forno lavori con tutte le teglie o con una sola teglia.

La tecnologia AIR.Maxi con la possibilità di impostare 3 diverse velocità di rotazione del motore e tre funzionamenti semi-statici Le permetterà di impostare i flussi di aria all'interno della camera a seconda delle Sue esigenze: da veloci per cotture intense e rapide a lenti per cotture di cibi delicati e leggeri, per arrivare fino ai funzionamenti semistatici per poter gestire con facilità anche le più difficili cotture di pasticceria e panificazione.

La tecnologia MULTI.Time Le permetterà inoltre di settare fino a 9 timer dandoLe la possibilità di avere sempre il massimo controllo anche nel caso di cotture multiple di cibi che, a parità di temperatura e umidità di camera, richiedono tempi di cottura differenti.

Nel caso abbia scelto di dotare il suo forno ChefTop™/ BakerTop™ di due sonde al cuore supplementari ad aghi extra fini esterne al forno, Le sarà inoltre possibile eseguire perfette cotture sottovuoto e al vapore di alimenti particolarmente delicati o di piccole dimensioni.

UNOX S.p.A.

Rivenditore:	**Installatore:**
	Data di installazione:

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

Attenzione
Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza e l'uso del forno. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.



Norme di Sicurezza

Installazione, assistenza, manutenzione o pulizia errate, nonché modifiche apportate all'apparecchio possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali. Leggere attentamente il manuale d'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio.

Norme generali di sicurezza

Questo apparecchio può essere utilizzato solo per la cottura di cibi nelle cucine industriali e professionali solo da personale qualificato.
Qualsiasi altro impiego non è conforme all'uso previsto e pertanto pericoloso.
L'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, ogni altro impiego è da ritenersi improprio.

L'apparecchiatura può essere utilizzata per i seguenti impieghi:
- per le cotture di tutti i prodotti di Pasticceria e Pane, freschi o congelati;
- per le cotture di tutti i prodotti di Gastronomia, freschi o congelati
- per ricondizionamento di cibi refrigerati e congelati
- per la cottura a vapore di carni, pesce e verdure
- per la cottura di cibi sottovuoto, in appositi sacchetti adatti alla cottura stessa.

L'apparecchiatura non è adatta all'utilizzo da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, mentali e sensoriali, e con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che essi non siano stati istruiti sul corretto utilizzo del prodotto e vengano sorvegliati da una persona responsabile della loro sicurezza. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchiatura.

Non devono essere utilizzati alimenti contenenti sostanze facilmente infiammabili (p.es. cibi a base di alcol).
Le sostanze con un punto di infiammabilità basso possono andare in autocombustione - pericolo d'incendio e di fenomeni esplosivi nella camera di cottura che possono provocare aperture impreviste della porta, anche violente.
I detersivi e i decalcificanti, così come i relativi accessori si possono utilizzare solo per lo scopo descritto nel presente manuale.
Qualsiasi altro impiego non è conforme all'uso previsto e pertanto pericoloso.
In caso di danni alle lastre di vetro che costituiscono la porta, farle sostituire immediatamente.
Pericolo di rotture improvvise.
Per evitare incidenti o danni all'apparecchio, è necessario sottoporre il personale a corsi di formazione e sessioni sulla sicurezza regolari.

Norme di Sicurezza



Norme di sicurezza apperecchi a gas

Se l'apparecchio è installato sotto una cappa di aspirazione, quest'ultima deve essere accesa durante il funzionamento dell'apparecchio stesso – gas combusti!

Se l'apparecchio è collegato ad un camino, il tubo di scarico deve essere pulito secondo quanto previsto dalle disposizioni specifiche del paese. (Per informazioni in merito contattare il proprio installatore).

Non collocare alcun oggetto sul tubo dei gas di scarico dell'apparecchio.
La zona sotto l'apparecchio non deve essere bloccata o ostruita da oggetti.
L'apparecchio può essere fatto funzionare solo in un ambiente senza vento.

Comportamento in caso di odore di gas:
Interrompere immediatamente l'alimentazione del gas!
Non toccare alcun interruttore elettrico!
Ventilare bene l'ambiente!
Evitare di produrre fiamme libere e scintille!
Usare un telefono esterno ed informare subito l'azienda del gas competente (se questa non fosse raggiungibile, contattare il corpo dei pompieri competente)!



Utilizzo: norme di sicurezza

In fase di primo utilizzo assicurarsi che all'interno della camera di cottura non siano presenti libretti di istruzioni, sacchetti in plastica o quant'altro.

Assicurarsi che telai appesi e carrello portateglie all'interno della camera di cottura siano bloccati come previsto dalle disposizioni – I contenitori con liquidi caldi possono cadere o scivolare dalla camera di cottura – pericolo di ustioni!

Prima di utilizzare l'apparecchio per cucinare assicurarsi che nella camera di cottura non siano presenti residui di detergenti. Rimuovere eventuali residui di detergenti con uno straccio umido e utilizzando adeguati strumenti di protezione per mani, bocca e occhi e sciacquare a fondo - Pericolo di corrosione!

I pannelli di comando possono essere azionati solo con le dita; qualsiasi altro oggetto può provocare danni e/o malfunzionamenti e quindi fa decadere la garanzia.

Utilizzare l'apparecchio con una temperatura ambiente compresa tra +5 °C e +35 °C.
La temperatura delle parti esterne può superare i 60 °C: Toccare solo gli elementi di comando dell'apparecchio. Pericolo di ustioni!

Quando i contenitori sono pieni di liquidi o vengono riempiti di liquidi durante la cottura, non è consentito utilizzare ripiani più alti rispetto a quello in cui l'utente può vedere all'interno del contenitore – pericolo di ustioni!
Nel caso di estrazione di teglie contenenti liquidi caldi prestare particolare attenzione all'eventuale fuoriuscita dei liquidi stessi.

Norme di Sicurezza

Prestare particolare attenzione alla movimentazione dei contenitori di cibo durante e dopo la cottura: le temperature possono essere elevate e provocare ustioni.

Toccare accessori e altri oggetti all'interno della camera di cottura calda solo con indumenti termici protettivi – pericolo di ustioni!

Aprire sempre lentamente e con cautela la porta: pericolo ustioni per fuoriuscita vapori ad alta temperatura.

Estrarre la sonda al cuore dai cibi prima di estrarre la teglia dal forno.
Prima di procedere all'estrazione di contenitori di cibo dalla camera di cottura accertarsi che la sonda al cuore non sia d'intralcio all'estrazione stessa. Non lasciare pendere la sonda al cuore al di fuori della porta del forno per evitare danneggiamenti alla sonda e fuoriuscita di vapori o liquidi caldi durante la cottura.

Durante il funzionamento del programma "COOL" (raffreddamento camera) le ventole del forno funzionano con la porta del forno aperta. Accertarsi che il carter aria sia ben fissato prima di attivare il funzionamento in modalità "COOL". Non rimuovere il carter aria durante il funzionamento in modalità "COOL" del forno e non toccare per nessun motivo le ventole e le resistenze finché il forno è acceso, oppure quando le ventole sono in moto e/o le resistenze sono ancora calde.

Non riporre sostanze facilmente infiammabili o combustibili nei pressi dell'apparecchio – pericolo d'incendio!

Se apparecchi mobili e carrelli portateglie non vengono spostati, è necessario attivare il freno di stazionamento delle ruote. I carrelli potrebbero rotolare via in presenza di superfici irregolari – pericolo di lesioni!

Se i carrelli portateglie vengono spostati ai fini dell'uso, chiudere sempre il bloccaggio dei contenitori. Chiudere i contenitori con liquidi in modo che non fuoriescano sostanze liquide calde - pericolo di ustioni!

In fase di caricamento e scaricamento del carrello portapiatti e del carrello portateglie, il carrello da trasporto deve essere fissato conformemente all'apparecchio – pericolo di lesioni!

I carrelli portateglie, i carrelli portapiatti, i carrelli da trasporto e gli apparecchi montati su ruote possono rovesciarsi durante il trasporto su superfici irregolari o nel varcare la soglia di una porta – pericolo di lesioni!

Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura. Se non evitabile, provvedere nel più breve tempo possibile alla pulizia del forno (vedi paragrafi seguenti).

Norme di Sicurezza



Cura, ispezione e pulizia

E’ consigliabile pulire quotidianamente la camera di cottura per mantenere livelli di igienicità adeguati e per evitare che l’acciaio inossidabile all’interno della camera di cottura si rovini. A tal proposito si consiglia l’utilizzo del sistema di lavaggio Rotor.KLEAN™ codice XC405 che permette di eseguire la pulizia automatica della camera di cottura.



Attenzione!

Se l’apparecchio non viene pulito o non viene sottoposto ad una pulizia sufficiente, è possibile che i grassi o i resti alimentari accumulati nella camera di cottura prendano fuoco – pericolo d’incendio!

Per evitare fenomeni di corrosione nella camera di cottura, l’apparecchio deve essere pulito tutti i giorni anche se usato esclusivamente con calore umido (vapore).
Non pulire l’apparecchio con un pulitore ad alta pressione, con getti d’acqua calda o vapore ad alta pressione.
Utilizzare solo detergenti raccomandati dal produttore dell’apparecchio.
I detergenti di altri produttori possono arrecare danni e, di conseguenza, causare la perdita del diritto di garanzia. Non utilizzare sostanze abrasive o detergenti corrosivi.
La pulizia quotidiana della guarnizione della camera di cottura con un detergente non abrasivo prolunga la vita utile dell'apparecchio. Per la pulizia manuale della camera di cottura utilizzare la seguente procedura: accendere il forno, impostare la temperatura a 55°C e il vapore al 100%, lasciare funzionare il forno per dieci minuti, lasciare raffreddare e pulire con un panno umido.
Non utilizzare prodotti acidi e/o strumenti e prodotti abrasivi.
Per la pulizia delle superfici esterne del forno non utilizzare un getto d’acqua o vapore in pressione. Utilizzare panni inumiditi e prodotti specifici per la pulizia dell’acciaio.
Non utilizzare prodotti acidi e/o ammoniaca.



Installazione, ispezione, manutenzione e riparazione



Pericolo alta tensione!

Gli interventi di installazione, ispezione, manutenzione e riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato e adeguatamente addestrato. Prima di eseguire tali interventi scollegare la tensione di alimentazione dell’apparecchio.

Nel caso l’apparecchio sia posizionato su un supporto dotato di ruote assicurarsi che il movimento consentito non vada a danneggiare cavi elettrici, tubazioni dell’acqua, tubazioni di scarico o quant’altro.
Evitare di posizionare fonti di calore vicino all’apparecchio.
Se l’apparecchio è installato su ruote, la sua libertà di movimento deve essere limitata di modo che, in caso di spostamento, non danneggi in alcuna maniera i cavi elettrici e i tubi dell’acqua e di scarico.
Se si sposta l’apparecchio, è necessario assicurarsi che cavi elettrici, tubi dell’acqua e condutture di scarico siano staccate correttamente. Se l’apparecchio viene riportato nella sua posizione originale, assicurarsi di applicare la sicura antimovimento e di collegarlo a norma ai cavi elettrici e ai tubi dell’acqua e di scarico.
Per assicurarsi che l’apparecchio si trovi in condizioni tecniche perfette, sottoporlo almeno una volta all’anno a manutenzione da parte di un partner autorizzato del servizio assistenza.

Info Indicazioni per l’uso dell’apparecchio

Evitare di collocare fonti di calore (p.es. griglie, friggitrici, ecc.) nelle vicinanze dell’apparecchio.
All’apertura della porta della camera di cottura, riscaldamento e ventola si spengono automaticamente. Entra in funzione il freno ventola incorporato. La ventola continua a girare solo per poco.
Se l’apparecchio è rimasto acceso per più di 15 minuti senza selezionare una modalità di funzionamento o di lavaggio automatico, si attiva automaticamente la funzione di stand-by per ridurre i consumi energetici. Per uscire dalla modalità stand-by è sufficiente toccare il tasto START/STOP.

Per le funzioni di grigliatura e cottura arrosto (p.es. pollame), è necessario inserire sempre una vaschetta di raccolta dei grassi sul fondo.

Prima dell’uso, pulire sempre gli accessori.

In caso di tempi di fermo prolungati (p.es. durante la notte), lasciare la porta della camera di cottura leggermente aperta.

In caso di pause prolungate (p.es. giorno di chiusura), chiudere l’alimentazione di acqua, corrente e gas dell’apparecchio.

Al termine della sua vita utile, l’apparecchio non deve essere smaltito tra i rifiuti domestici, né tanto meno nei container per gli elettrodomestici usati presso i punti di raccolta comunali.
Saremo lieti di aiutarvi a smaltire correttamente l’apparecchio.

Garanzia

L’installazione di prodotto UNOX deve essere fatta da un Centro Assistenza Autorizzato UNOX. La data di installazione e il modello dell’apparecchio devono essere documentati dall’acquirente finale tramite una conferma scritta o una fattura d’installazione emessa dal rivenditore o dal Centro Assistenza Autorizzato UNOX, pena il decadimento della garanzia stessa;

La garanzia UNOX prevede il riconoscimento di tutti i guasti oggettivamente riconducibili a difetti d’origine dovuti ad una cattiva produzione. Sono esclusi i difetti e danni derivanti dal trasporto, cattiva conservazione o manutenzione del bene od uso errato del prodotto, dall’installazione non conforme alle specifiche tecniche fornite da Unox e riconducibili all’ambiente d’impiego, quali, per esempio, all’utilizzo di acqua sporca e aggressiva, di gas di pessima qualità o di corrente con potenza o tensione inadeguate. È escluso dalla garanzia qualsivoglia danno dovuto a sovratensione. nonché derivanti da manomissioni da parte di persone non autorizzate o non competenti. Il diritto di garanzia viene altresì meno in caso di danni e malfunzionamenti derivanti da incrostazioni di calcare all’apparecchio. Sono altresì esclusi dalla garanzia i componenti di consumo quali: guarnizioni, lampade, vetri, parti estetiche delle attrezzature e parti consumabili a seguito dell’utilizzo.
Il diritto alle prestazioni di garanzia decade in caso di danni insorti a causa di un’installazione imperfetta o non realizzata da un Centro Assistenza Autorizzato.

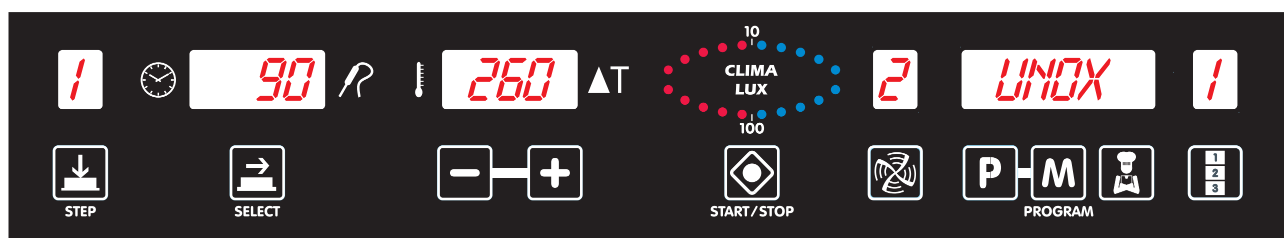
Controllo digitale ChefTouch-BakerTouch

Funzionamento del controllo

Il controllo “ChefTouch” “BakerTouch” funziona avvicinando il dito al tasto serigrafato (utilizzare esclusivamente le dita e non altri oggetti come coltelli, forchette ecc). In tal modo si possono attivare le funzioni e / o impostare i valori desiderati.

Tale tipo di tecnologia permette inoltre una rapida e facile pulizia del pannello comandi e garantisce inoltre la massima affidabilità nel tempo evitando qualunque tipo di movimento meccanico.

Layout del controllo:



Accensione / spegnimento

Quando viene fornita tensione al forno il controllo si accende automaticamente.

Dopo 15 minuti che non viene premuto alcun tasto e che non c’è alcun apparecchio in funzione collegato al pannello comandi del forno stesso (forni, abbattitore temperatura, mantenitore) il controllo elettronico và in stand by: resta acceso solo il led START/STOP. Per riattivare il controllo elettronico è sufficiente premere il tasto START/STOP.
Per attivare la modalità stand-by tener premuto il tasto START/STOP per 6 secondi con il controllo elettronico acceso; per riattivarlo premere nuovamente il tasto START/STOP.

Funzionamento controllo

Funzionamento manuale

Selezione parametri di cottura

Per ciascuno step si possono impostare i seguenti parametri:
Tempo o temperatura al cuore (questi due parametri si escludono a vicenda: se viene impostato il tempo, il parametro temperatura al cuore verrà automaticamente saltato e viceversa);

Temperatura camera o Delta T (l'impostazione del Delta T è possibile solo se viene precedentemente impostata la temperatura al cuore);

Eventuale CLIMA LUX per impostare percentuale di estrazione umidità (DRY.Maxi™) o percentuale di immissione vapore (STEAM.Maxi™);
Per passare da un parametro all'altro viene utilizzato il tasto SELECT ; il parametro attivo viene visualizzato mediante una delle cinque icone luminose.
É inoltre possibile selezionare la velocotà dei flussi d'aria all'interno della camera di cottura (3 velocità continue e 3 funzionamenti semistatici).
Per cambiare la velocità dei flussi d'aria premere il tasto ; la velocità attiva è visualizzata sul display 4.

N.B
Non necessariamente un ciclo completo di cottura richiede l'utilizzo di tutte e quattro le fasi.
Dovranno perciò essere impostate solo quelle desiderate. Questo non pregiudica il funzionamento del forno.

Impostazione tempo di cottura o temperatura al cuore

I parametri tempo di cottura e temperatura al cuore controllano la durata di ciascuno step di cottura.
In linea generale, maggiore è la quantità di cibo infornata maggiori saranno i tempi di cottura e necessari per portare a termine la cottura e viceversa.

In alternativa al tempo di cottura è possibile settare la temperatura rilevata dalla sonda al cuore che, una volta raggiunta, comporterà il passaggio allo step di cottura successivo o il termine della cottura stessa.
In questo caso i tempi di cottura verranno adeguati automaticamente alla quantità di cibo introdotta in camera di cottura dal forno stesso.

Tempi brevi oppure valori di temperatura al cuore basse rispetto ai valori corretti non permettono una cottura completa del cibo.
Tempi lunghi, sempre rispetto a quelli corretti, oppure temperature al cuore troppo elevate creano fenomeni di bruciatura esterna ed eccessiva essiccazione degli alimenti.

I parametri tempo e temperatura cuore sono mutuamente esclusivi: se viene impostato il tempo il parametro temperatura cuore viene saltato, se viene impostata la temperatura al cuore il parametro tempo viene saltato.
E' necessario impostare o il parametro tempo o il parametro temperatura al cuore: se nessuno di tali parametri viene impostato il controllo non permette di impostare i parametri successivi (temperatura camera, Delta T, Clima).

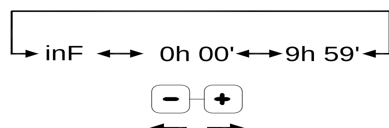
Impostazione parametri



Impostazione tempo di cottura

Il parametro tempo viene visualizzato mediante il display 2 in ore.minuti e viene impostato mediante i tasti .

Se è selezionato lo step di cottura 1 quando sul display 2 appare la scritta “INF” (INFINITO) il forno funziona fino a quando non viene fermato manualmente dall’utente.
Quando, negli step di cottura successivi, viene selezionata la funzione HOLD “HLD” le ventole funzionano solo quando le resistenze sono accese.



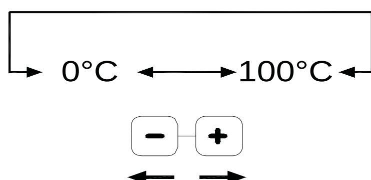


Impostazione temperatura al Cuore

La sonda al cuore rileva la temperatura effettiva all’interno del prodotto durante tutto il processo di cottura e va inserita nel punto più spesso dell’alimento e al centro dello stesso. E’ fondamentale accertarsi che tale sonda sia correttamente posizionata prima di iniziare il ciclo di cottura: un posizionamento errato può compromettere il risultato della cottura.

Il parametro temperatura al cuore viene visualizzato mediante il display 2 e viene impostata mediante i tasti .

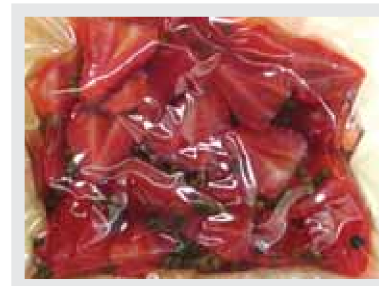
Quando al cuore viene raggiunta la temperatura impostata lo step di cottura si considera concluso e si passa allo step di cottura successivo (se presente).



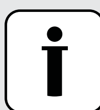
E’ disponibile il kit sonde al cuore esterne XC249 per poter collegare un’ulteriore sonda al cuore di dimensioni ridotte adatta alle cotture sotto vuoto e alle cotture di prodotti di piccola pezzatura.

Impostazione parametri









Collocare la sonda al cuore nella posizione prevista sempre secondo le indicazioni. Pericolo di danneggiamento!

Non lasciare che la sonda resti appesa fuori dalla camera di cottura. Pericolo di danneggiamento!

Togliere la sonda dagli alimenti prima di estrarli dalla camera di cottura. Pericolo di danneggiamento!



Cautela!
Proteggersi le braccia e le mani - Pericolo lesioni!

Impostazione Temperatura di Camera o Valore Delta-T

L'esatta impostazione della temperatura all'interno della camera garantisce una cottura corretta del cibo sia nella parte esterna che in quella interna:
Una temperatura bassa rispetto a quella corretta tende più ad essiccare che a cuocere il cibo;
Una temperatura superiore a quella corretta tende a dorare velocemente la parte esterna e lasciare l'interno non cotto (fenomeno questo a volte desiderato, per esempio nelle carni).
Le cotture con parametro DELTA-T sono possibili solo durante step di cottura che utilizzano la sonda al cuore per controllare il tempo di cottura. Per DELTA-T si intende la differenza tra la temperatura mantenuta all'interno della camera di cottura e quella misurata dalla sonda al cuore all'interno del prodotto.
Il parametro temperatura camera e Delta T sono mutuamente esclusivi: se viene impostata la temperatura in camera il parametro Delta T viene saltato, se viene impostato il Delta T il parametro temperatura camera viene saltato.

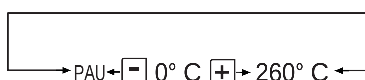
Impostazione parametri



Impostazione temperatura camera

La temperatura all’interno della camera viene visualizzata mediante il display 3 e viene impostata mediante i tasti .

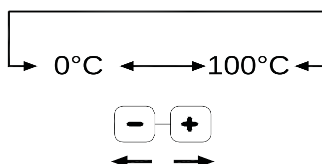
Quando sul display 3 compare la scritta PAU il forno entra in pausa: restano spenti ventole e resistenze. Pertanto per creare un ritardo di partenza del forno o per creare un periodo di fermo forno (adatto per la lievitazione di alcuni prodotti) impostare il tempo di pausa nel display 2 e il simbolo PAU nel display 3.





Impostazione del valore Delta T

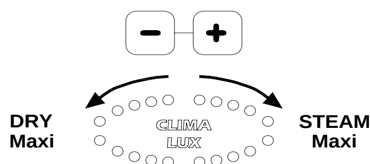
Il valore del Delta T viene visualizzato mediante il display 3 e viene impostata mediante i tasti .





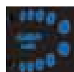
Impostazione Clima

L’impostazione del clima (STEAM.Maxi / DRY.Maxi) all’interno della camera di cottura viene visualizzato mediante l’elisse CLIMA LUX e viene impostata mediante i tasti .
I 10 led di colore blu indicano la percentuale di vapore all’interno della camera di cottura (STEAM Maxi);
I 10 led di colore rosso indicano la percentuale di asciugatura (DRY Maxi).



N.B
L’utilizzo dei due sistemi contemporaneamente, non è possibile. L’impostazione del parametro CLIMA LUX è facoltativo, nel caso tale parametro non sia impostato il forno cuoce a “CONVEZIONE”.

Impostazione parametri



Immissione di Vapore / Umidità nella camera di cottura: STEAM.Maxi™

Il forno da Lei acquistato è dotato dell'esclusiva tecnologia STEAM.Maxi per la generazione di vapore all'interno della camera di cottura. Questa innovativa tecnologia le consente di eseguire ogni tipo di cottura a vapore a partire dai 48°C e le garantisce al contempo la massima accuratezza nella gestione della temperatura di produzione di vapore.

L'introduzione della variabile vapore STEAM.Maxi™ e le sue diverse combinazioni con la temperatura permettono di effettuare differenti tipi di cottura:

- Cottura a vapore (solo vapore);
- Cottura mista convezione – vapore (aria + vapore).

Attraverso la tecnologia ADAPTIVE.Clima, i forni BakerTop™ e ChefTop™ monitorano in modo costante tutti i parametri di cottura, non solo la temperatura ma anche la reale umidità presente in camera, e permettono all'utente di ottenere ad ogni infornata il risultato desiderato con la garanzia di una cottura sempre perfetta indipendentemente dal numero di teglie infornate.

Attraverso la funzione ADAPTIVE.Clima l'apparecchio immetterà la quantità di vapore necessaria a produrre la percentuale di umidità impostata dall'utente.



Attenzione!

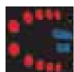
Durante il processo di cottura il prodotto infornato rilascia una certa percentuale di umidità: è quindi possibile che non venga prodotto vapore dall'apparecchio se l'umidità rilasciata è tale da ottenere il valore richiesto dall'utente; in questo caso la mancata produzione di vapore non è da attribuire a malfunzionamento ma al corretto controllo del forno.

Per impostare il livello di umidità desiderato all'interno della camera di cottura seguire la seguente procedura:

- Premere il pulsante SELECT finchè non lampeggerà il quadrante del CLIMA LUX ;
- Utilizzare il pulsante + per impostare la percentuale di immissione vapore (STEAM.Maxi™) desiderata.

I 10 LED blu indicano la percentuale di umidità che l'utente desidera sia creata in camera e può variare da 10% a 90% per ogni fase del ciclo di cottura. Se viene impostato 100% e per temperature inferiori ai 130°C il forno attiverà in automatico la modalità di funzionamento solo a vapore.

Impostazione parametri



Estrarre umidità/vapore dalla camera di cottura: DRY.Maxi™

La tecnologia brevettata DRY.Maxi™ consente di rimuovere velocemente tutta l'umidità dalla camera di cottura, sia quella rilasciata dai prodotti infornati sia quella eventualmente generata dal sistema STEAM.Maxi™ in un precedente step di cottura.
Attraverso la tecnologia DRY.Maxi™ i forni **ChefTop™** e **BakerTop™** garantiscono così l'esaltazione del sapore sia nelle cotture di ristorazione sia in quelle di pasticceria e panificazione.
Per impostare il livello di umidità che si desidera venga estratto dalla camera di cottura seguire la seguente procedura:

- Premere il pulsante finchè non lampeggerà il quadrante del CLIMA LUX ;
- Utilizzare il pulsante per impostare la percentuale di estrazione umidità (DRY.Maxi™) desiderata.

I 10 LED rossi indicano la percentuale di umidità, variabile da 10% a100%, che si desidera venga estratta dalla camera di cottura.



Impostazione velocità flussi d'aria

La possibilità di impostare 3 velocità dei flussi d'aria all'interno della camera di cottura e 3 funzionamenti semistatici permette di realizzare la cottura di qualunque prodotto, dai più delicati e leggeri a quelli invece che richiedono un elevato trasporto di calore.
Con il tasto si può impostare la velocità di rotazione dei motori e la loro modalità di funzionamento. Sono disponibili 3 velocità di rotazione continua e 3 funzionamenti semistatici.
La modalità semistatica avvia i motori solo quando sono attivi gli elementi riscaldanti consentendo così una fedele riproduzione del forno statico. La ventola viene attivata per i pochi istanti necessari per distribuire all'interno della camera di cottura il calore prodotto da gli elementi riscaldanti e uniformare la temperatura all'interno della camera. La velocità prescelta è indicata sul display 4 e si può selezionare mediante il tasto secondo la seguente sequenza:

- 1: indica che la velocità di rotazione è minima
- 2: indica che la velocità di rotazione è intermedia tra la massima e la minima
- 3: indica velocità di rotazione massima impostata
- 1P: indica il funzionamento semistatico con velocità di rotazione minima
- 2P: indica il funzionamento semistatico con velocità di rotazione intermedia
- 3P: indica il funzionamento semistatico con velocità di rotazione massima



Avvio / interruzione cottura

Una volta impostati tutti i parametri di cottura desiderati premere START/STOP per avviare il ciclo di cottura;
Per interrompere il ciclo di cottura è necessario premere nuovamente il tasto START/STOP .
Quando viene terminato un ciclo di cottura, sia in modalità manuale che in modalità programmata, il forno emette un segnale acustico per 15 secondi e il display tempo lampeggia per 45 secondi.
Durante questi 45 secondi il led "START / STOP" resta acceso.
Se in tale periodo viene premuto il tasto + il tempo si incrementa e il forno riparte automaticamente con i parametri di funzionamento relativi all'ultima fase di cottura eseguita;
Se viene premuto il tasto START/STOP il led "START / STOP" si spegne e tutti i parametri di funzionamento vengono resettati;
Se non viene premuto alcun tasto, trascorsi i 45 secondi, il led "START / STOP" si spegne automaticamente e tutti i parametri di funzionamento vengono resettati.

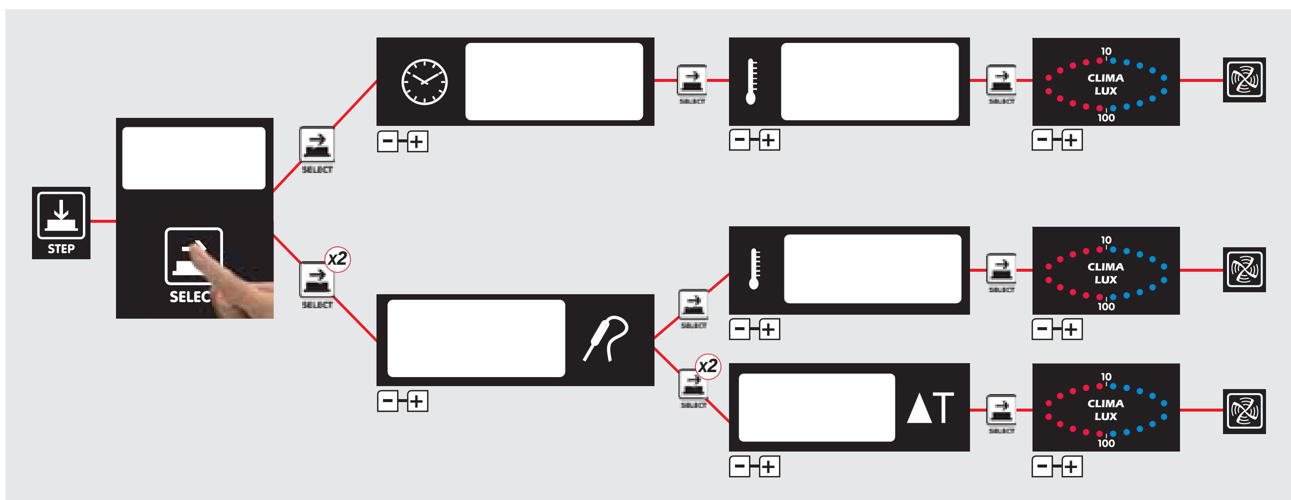
Selezione fasi di cottura

Avvio / interruzione cottura

Selezione fasi di cottura (Step)

Ciascuna processo di cottura può essere composto da 9 step.
Per passare da uno step all'altro viene toccato il tasto STEP e lo step attivo è visualizzato sul display 1.
Per passare da un parametro all'altro viene utilizzato il tasto SELECT ; il parametro attivo viene visualizzato mediante una delle cinque icone luminose.

Att.ne: il parametro visualizzabile premendo il tasto SELECT dipende dalle scelte effettuate nell'impostazione del controllo della durata della cottura secondo il seguente schema:



Non sarà quindi possibile realizzare cotture con funzione DELTA-T qualora la durata dello step di cottura sia regolata attraverso la funzione TEMPO DI COTTURA.

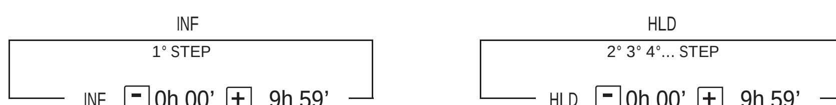
Impostazione cotture

Cottura con impostazione tempo e temperatura camera

Prima fase:

Premere il pulsante SELECT finchè non lampeggerà il quadrante dell'orologio ;

Utilizzare i pulsanti [-] [+] per impostare il tempo desiderato.



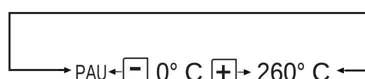
N.B

Nella fase di cottura 1 è possibile impostare un tempo infinito "INF", in questo caso il forno manterrà all'infinito i parametri temperatura e umidità impostati e dovrà essere fermato manualmente dall'utente. Nelle fasi di cottura 2/3/4 è possibile impostare la funzione "HLD" per mantenere una temperatura costante in camera di 70°C finchè il forno non verrà spento manualmente, questo per permettere di manenere il cibo infornato caldo e pronto per essere servito.

Seconda fase:

Premere nuovamente il pulsante SELECT finchè non lampeggerà il quadrante della temperatura ;

Utilizzare i pulsanti [-] [+] per impostare la temperatura in camera desiderata.



N.B

In ogni fase è possibile selezionare la funzione pausa "PAU". Il forno rimane in "Stand By" per il tempo selezionato, con ventole e resistenze ferme e bruciatore spento. Impostazione utile in molte cotture dove si vuole contenere la "Pressione Termica" sul prodotto .

Terza fase:

Eventuale CLIMA LUX con percentuale di estrazione umidità (DRY.Maxi™) o percentuale di immissione vapore (STEAM.Maxi™):

- Premere nuovamente il pulsante SELECT finchè non lampeggerà il quadrante del CLIMA LUX ;
- Utilizzare il pulsante [+] per impostare l'eventuale percentuale di umidità (STEAM.Maxi™) desiderata;
- Utilizzare il pulsante [-] per impostare l'eventuale percentuale di estrazione umidità (DRY.Maxi™) desiderata;
- Lasciare su Ø per una cottura a pura convezione, senza né immettere né estrarre umidità.

Quarta fase:

Per cambiare la velocità dei flussi d'aria premere il tasto ;

la velocità attiva è visualizzata sul display 4.

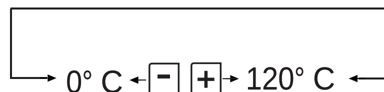
Impostazione cotture

Cottura con sonda al cuore e temperatura camera impostata

Prima fase:

Premere il pulsante [SELECT] finchè non lampeggerà il simbolo della temperatura.al cuore ;

Utilizzare i pulsanti [-][+] per impostare la temperatura al cuore desiderata.

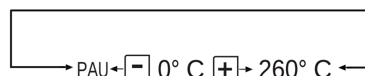


N.B
Impostando la temperatura al cuore del prodotto, il tempo di cottura è automatico.
Una volta raggiunta la temperatura al cuore desiderata, il forno passa alla fase successiva, se impostata, o termina il ciclo di cottura.

Seconda fase:

Premere nuovamente il pulsante [SELECT] finchè non lampeggerà il quadrante della temperatura ;

Utilizzare i pulsanti [-][+] per impostare la temperatura al cuore desiderata.



N.B
In ogni fase è possibile selezionare la funzione pausa “PAU”. Il forno rimane in “Stand By” per il tempo selezionato, con ventole e resistenze ferme e bruciatore spento. Impostazione utile in molte cotture dove si vuole contenere la “Pressione Termica” sul prodotto .

Terza fase:

Eventuale CLIMA LUX con percentuale di estrazione umidità (DRY.Maxi™) o percentuale di immissione vapore (STEAM.Maxi™):

- Premere nuovamente il pulsante [SELECT] finchè non lampeggerà il quadrante del CLIMA LUX ;
- Utilizzare il pulsante [+] per impostare l’eventuale percentuale di umidità (STEAM.Maxi™) desiderata;
- Utilizzare il pulsante [-] per impostare l’eventuale percentuale di estrazione umidità (DRY.Maxi™) desiderata;
- Lasciare su Ø per una cottura a pura convezione, senza né immettere né estrarre umidità.

Quarta fase:

Per cambiare la velocità dei flussi d’aria premere il tasto ;

la velocità attiva è visualizzata sul display 4.

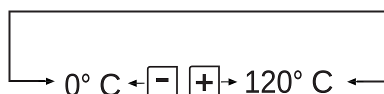
Impostazione cotture

Cottura con sonda al cuore e Delta T impostato

Prima fase:

Premere il pulsante SELECT finchè non lampeggerà il quadrante della temperatura.al cuore ;

Utilizzare i pulsanti −/+ per impostare la temperatura al cuore desiderata.

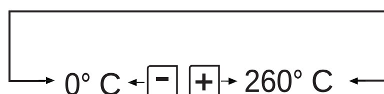


N.B
Impostando la temperatura al cuore del prodotto, il tempo di cottura è automatico.
Una volta raggiunta la temperatura al cuore desiderata, il forno passa alla fase successiva, se impostata, o termina il ciclo di cottura.

Seconda fase:

Premere nuovamente il pulsante SELECT finchè non lampeggerà il quadrante del Delta T ΔT ;

Utilizzare i pulsanti −/+ per impostare il Delta T desiderato.



N.B
In ogni caso il forno non lavorerà mai a temperature maggiori di 260 °C

Terza fase:

Eventuale CLIMA LUX con percentuale di estrazione umidità (DRY.Maxi™) o percentuale di immissione vapore (STEAM.Maxi™):

- Premere nuovamente il pulsante SELECT finchè non lampeggerà il quadrante del CLIMA LUX ;
- Utilizzare il pulsante + per impostare l'eventuale percentuale di umidità (STEAM.Maxi™) desiderata;
- Utilizzare il pulsante − per impostare l'eventuale percentuale di estrazione umidità (DRY.Maxi™) desiderata;
- Lasciare su Ø per una cottura a pura convezione, senza né immettere né estrarre umidità.

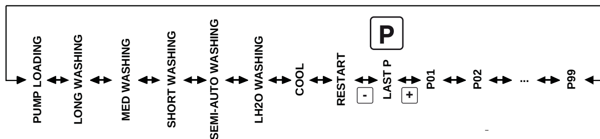
Quarta fase:

Per cambiare la velocità dei flussi d'aria premere il tasto ;

la velocità attiva è visualizzata sul display 4.

Programmazione da parte dell'utente

Funzionamento con programmi



Il controllo elettronico ChefTouch/ BakerTouch permette all'utente di memorizzare fino a 99 programmi di cottura e assegnare loro un nome fino a 25 lettere.

Accedere al menù di programmazione premendo il tasto [P] ;
Selezionare la posizione in cui si desidera memorizzare il programma (da P01 a P99) utilizzando i tasti [-][+] visualizzato sul display 5; Premere [ ] e utilizzare i tasti [-][+] per selezionare la 1° lettera del nome desiderato;
Premere nuovamente [ ] e utilizzare i tasti [-][+] per selezionare la 2° lettera;
Ripetere la stessa operazione per le lettere successive;
Premere infine il tasto [ ] per selezionare la temperatura di preriscaldamento del forno; comparirà la scritta "PRE";
Selezionare attraverso il tasto [ ] se si vuole impostare una temperatura assoluta [ ] di preriscaldamento o una differenza di temperatura [ΔT] fra la temperatura di preriscaldamento e quella del 1° Step di cottura del programma;
Impostare con [-][+] il valore desiderato espresso in gradi;
Premere il tasto [ ] e impostare quindi i parametri di funzionamento desiderati (Tempo, Temperatura al Cuore, Temperatura Camera, Delta T, Clima) che compongono il programma;
Premere il tasto [ ] e impostare il parametro di velocità di flusso d'aria nella camera di cottura;
Tenere premuto il tasto [M] per 5 secondi per memorizzare il programma (al termine dei 5 secondi viene emesso un suono di conferma).

Utilizzare i programmi memorizzati dall'utente:

Accedere al menù di programmazione premendo il tasto [P] ;
Premere i pulsanti [-][+] finchè non comparirà sul display 5 il numero del programma desiderato;
Premere il pulsante [ ] per far partire il programma selezionato;
Premere nuovamente il pulsante [ ] se si desidera interrompere l'esecuzione del programma.

N.B

Quando viene avviato un programma di cottura memorizzato, il forno esegue in automatico la fase di preriscaldamento.
Quando viene avviato un programma di cottura il forno esegue il pre riscaldamento impostato. Durante questa fase tutti i led e i display restano spenti eccetto il led "START / STOP" , il display 2 che visualizza la scritta "PRE" e il display 4 indicante il programma che si sta utilizzando. Quando viene raggiunta la temperatura desiderata tale temperatura viene mantenuta, il forno comincia ad emettere un segnale acustico e sui display appaiono i dati relativi al primo step di cottura. Dopo aver aperto la porta del forno, inserito il prodotto e chiuso la porta comincia automaticamente l'esecuzione del programma di cottura.

Funzionalitá di serie

Funzione LASTP

Permette di selezionare in modo rapido l'ultimo ciclo di cottura eseguito, sia che esso sia stato lanciato in modalità manuale sia che sia stato lanciato in modalità programmata.
Al termine del ciclo di cottura eseguito, premendo il pulsante **P** sul display 5 compare la scritta LASTP;
Premendo il pulsante ◈ si farà ripartire l'ultimo ciclo di cottura eseguito.

Programmi lavaggio automatici

L'utilizzo del sistema di lavaggio Rotor.KLEAN™ codice XC405 permette di eseguire la pulizia automatica della camera di cottura. I programmi di lavaggio automatici sono utilizzabili solo nel caso in cui l'apparecchio sia dotato di tale opzione. Il sistema di lavaggio Rotor.KLEAN™ è installabile anche dopo la messa in funzione dell'apparecchio.
All'interno della scheda di controllo sono memorizzati 3 programmi di lavaggio automatici (SHORT WASHING breve, MED WASHING medio, LONG WASHING lungo) e un programma di pre carico dei tubi di detersivo e brillantante (PUMP LOADING).
Esistono due ulteriori programmi di lavaggio semi-automatici: "LH2O" che permette di sciacquare e successivamente asciugare portando la camera di cottura a 120°C senza l'utilizzo dei prodotti chimici e "SEMI-AUTO WASHING" che permette un lavaggio del forno a temperatura pre-impostata con l'utilizzo manuale di prodotti chimici.
Accedere al menù di programmazione premendo il tasto **P** ;
Premere i pulsanti − + finchè non comparirà sul display 5 i programmi di lavaggi LH2O, SEMI-AUTO WASHING, SHORT WASHING, MED WASHING, LONG WASHING o PUMP LOADING;
Premere il pulsante ◈ per far partire il programma selezionato;

N.B
Al primo utilizzo del sistema di lavaggio è consigliabile far partire il programma PUMP LOADING per rimuovere l'aria all'interno dei tubi di detersivo e brillantante per non compromettere la qualità del lavaggio.
Tale programmi sono utilizzati solamente se installato il sistema di lavaggio Rotor.KLEAN™ (XC405).



Attenzione!
E' consigliabile pulire quotidianamente la camera di cottura per mantenere livelli di igienicità adeguati e per evitare che l'acciaio inossidabile all'interno della camera di cottura si rovini. A tal proposito si consiglia l'utilizzo del sistema di lavaggio Rotor.KLEAN™ codice XC405 che permette di eseguire la pulizia automatica della camera di cottura. Attenzione!
Se l'apparecchio non viene pulito o non viene sottoposto ad una pulizia sufficiente, è possibile che i grassi o i resti alimentari accumulati nella camera di cottura prendano fuoco – pericolo d'incendio!
Per evitare fenomeni di corrosione nella camera di cottura, l'apparecchio deve essere pulito tutti i giorni anche se usato esclusivamente con calore umido (vapore).
Utilizzare solo detergenti raccomandati dal produttore dell'apparecchio. I detergenti di altri produttori possono arrecare danni e, di conseguenza, causare la perdita del diritto di garanzia.



Attenzione!
Non aprire mai la porta della camera di cottura nel corso di un processo di pulizia - possibile fuoriuscita di sostanze chimiche usate per la pulizia ed esalazioni calde - pericolo di corrosione e scottature!Al termine della pulizia consistema di lavaggio Rotor.KLEAN™, controllare che nella camera di cottura (anche dietro il lamierino di conduzione dell'aria) non siano presenti residui di detersivo. Rimuovere eventuali residui e sciacquare accuratamente l'intera camera di cottura (anche dietro il lamierino di conduzione dell'aria) con la doccia manuale – pericolo di corrosione!

Funzionalitá di serie

Programma raffreddamento camera cottura "COOL"

Il programma di raffreddamento camera cottura "COOL" permette di raffreddare la camera di cottura facendo funzionare le ventole. Si può fare partire il programma anche con la porta aperta per accelerare il raffreddamento della camera. Durante tale programma viene visualizzata la temperatura all'interno della camera di cottura.

- Accedere al menù di programmazione premendo il tasto [P] ;
- Premere i pulsanti [−][+] finchè non comparirà sul display 5 il programmi LCOOL;
- Premere il pulsante per far partire il programma selezionato;

Funzionalitá di serie

Funzione ADAPTIVE.Clima

Attraverso la tecnologia ADAPTIVE.Clima, i forni ChefTop™ e BakerTop™ monitorano in modo costante tutti i parametri di cottura, non solo la temperatura ma anche la reale umidità presente in camera, e permettono all'utente di ottenere ad ogni infornata il risultato desiderato con la garanzia di una cottura sempre perfetta indipendentemente dal numero di teglie infornate.
La quantità di vapore immessa in camera di cottura varia, a parità di programma, a seconda della quantità di prodotto che viene introdotto nell'apparecchio. In linea generale, tanto maggiore è la quantità di prodotto infornata tanto minore sarà la quantità di vapore prodotta dal forno.

Attraverso la tecnologia ADAPTIVE.Clima è inoltre possibile memorizzare l'ultimo processo di cottura che è stato realizzato. Per questo utilizzo è consigliato l'uso abbinato con sonda al cuore MULTI.Point al fine di evitare possibili pisizionamenti errati. Il controllo costante di tutti i parametri di cottura consente infatti ai forni ChefTop™ e BakerTop™ di acquisire in modo accurato l'andamento della temperatura e dell'umidità durante l'intero processo di cottura, rilevando anche gli effetti di eventuali interventi manuali da parte dell'utente come per esempio l'apertura della porta.
Ottenuto il risultato desiderato la tecnologia ADAPTIVE.Clima consente all'utente di memorizzare il processo effettivamente avvenuto e di ripeterlo infinite volte, con la certezza di un risultato sempre identico e senza alcuna supervisione o intervento da parte dell'utente.
Il forno riprodurrà in modo automatico gli effetti delle azioni fatte dall'utente nel corso del processo "pilota" (quello che si vuole venga ripetuto): se, per esempio, al 3° minuto di funzionamento l'apertura della porta ha causato un abbassamento della temperatura di 20°C e l'eliminazione dell'umidità presente in camera, il forno provvederà a simularne gli effetti anche nei processi di cottura realizzati successivamente.

Attenzione! Per memorizzare correttamente un programma ADAPTIVE.Clima è necessario che nel processo di cottura "pilota" sia stata inserita correttamente la sonda al cuore, anche nel caso in cui il programma impostato sul pannello comandi non ne preveda l'utilizzo.

Per memorizzare il processo di cottura appena realizzato attraverso la tecnologia ADAPTIVE.Clima è necessario seguire la seguente procedura:

- al termine della cottura, premere il tasto
- con il tasto + Selezionare il programma di memoria su cui si vuole memorizzare il processo di cottura "pilota". Ad esempio ACM01, ACM02, …ACM20.
- premere SELECT e utilizzare i tasti - + per selezionare la 1° lettera del nome desiderato;
- premere nuovamente SELECT e utilizzare i tasti - + per selezionare la 2° lettera; ripetere la stessa operazione per le lettere successive;
- completato l'inserimento del nome premere il pulsante STEP;
- tenere premuto il tasto M per 5 secondi per memorizzare il programma (al termine dei 5 secondi viene emesso un suono di conferma).

Attenzione! Non è possibile modificare alcun parametro del programma ADAPTIVE.Clima memorizzato.

Per richiamare un programma ADAPTIVE.Clima procedere come segue:

- premere il pulsante ;
- selezionare il programma ADAPTIVE.Clima desiderato tramite i pulsanti - + ;
- far partire il programma tramite il pulsante .

Processi di cottura pre-impostati

Cotture automatiche ChefUnox - BakerUnox

Il controllo digitale ChefTouch - BakerTouch contiene nella propria memoria una serie di cotture automatiche proposte da ChefUnox - BakerUnox.
Basta selezionare il tipo di cottura desiderato per poter cucinare, in automatico, un'infinita gamma di alimenti.
All'interno di ogni tipo di cottura automatica si ha infatti la possibilità di personalizzare alcuni parametri per raggiungere, in base alle proprie esigenze personali, il grado di doratura ed il grado di cottura ritenute ottimali.

- Premere il tasto ;
- Utilizzare il tasto per selezionare il programma desiderato;
- Premere il tasto per far partire il programma;
- Premere nuovamente il tasto se si vuole interrompere l'esecuzione del programma.

N.B
Prima di avviare il programma è possibile cambiare il valore di un parametro che permette di modificare il grado di cottura desiderato. In funzione di questo il forno adeguerà la cottura per garantire un risultato perfetto.

- Premere il tasto finchè non lampeggerà il parametro che si desidera modificare;
- Utilizzare i tasti per impostare il nuovo valore desiderato.

Nel caso si voglia rendere permanente la modifica effettuata:

- Premere il tasto per 5 secondi (l'avvenuta memorizzazione e' confermata da un segnale acustico).

	CARATTERISTICA	PARAMETRO MODIFICABILE	QUANDO INCREMENTARE	QUANDO DIMINUIRE
ROASTING	Cotture di arrosti	Sonda al cuore 54°C	Aumentare il grado di cottura	Diminuire il grado di cottura
CRISPY ROAST	Cotture di arrosti con crosta	Sonda al cuore 54°C	Aumentare il grado di cottura	Diminuire il grado di cottura
NIGHT ROAST	Cottura di arrosti durante la notte	Sonda al cuore 54°C	Aumentare il grado di cottura	Diminuire il grado di cottura
BRAISE	Carni stufate e in umido	Tempo di cottura 1h	Aumentare il grado di cottura	Diminuire il grado di cottura
GRILL	Verdure e carni alla griglia	9 Timer settabili, utilizzare FAKIRO **Grill**	-	-
MULTI TIME	Cottura simultanea di + prodotti con tempi diversi tra loro.	Settare temperatura e CLIMALUX, premere start e utilizzare il tasto step per impostare i 9 timer	-	-
POLLO	Cotture di polli , volatili, pollame, selvaggina	Tempo 5 min	Aumentare la doratura esterna	Diminuire la doratura esterna
ROAST PATATO	Patate al forno	Tempo 5 min	Aumentare la doratura esterna	Diminuire la doratura esterna
BAKING	Cottura di prodotti da forno congelati	Tempo 5 min	Aumentare il grado di cottura	Diminuire il grado di cottura
+3 REGEN	Rigenerazione da 3°C	Sonda al cuore 65°C	Aumentare la temperatura del piatto per il servizio	Diminuire la temperatura del piatto per il servizio

Tecnologia MAXI.Link

Tecnologia MAXI.Link:
comando di piu' apparecchi con lo stesso pannello di controllo

Il pannello di controllo digitale ChefTouch – BakerTouch permette di comandare tutte le attrezzature UNOX della linea ChefTop™ – BakerTop™ associate al forno. La tecnologia MAXI.Link consente inoltre di gestire, con un unico controllo digitale, più forni. Il forno che si decide di utilizzare per comandare tutti gli altri apparecchi diventa il forno MASTER. I forni comandati dal forno MASTER diventano forni SLAVE con controllo digitale inattivo. I controlli digitali MASTER ed i controlli digitali SLAVE sono, all'occorrenza, intercambiali.

La selezione dell'apparecchio da controllare viene fatta mediante il tasto [1 2 3] e l'apparecchio controllato è visualizzato dal display 6.

Tabella corrispondenza numero / apparecchio

ChefTop™

Numero apparecchio	Codice apparecchio	Dispositivo
1		Forno ChefTop™ master
2		Forno ChefTop™ slave 1
3		Forno ChefTop™ slave 2
4		Forno ChefTop™ slave 3
5	XK305	Abbattitore temperatura
6	XVL575 - XVL375	Mantenitore/ Forno cottura lenta
7	XC235	Sistema osmosi inversa
9	XC236	Kit OVEX.Net 2.0

BakerTop™

Numero apparecchio	Codice apparecchio	Dispositivo
1		Forno BakerTop™ master
2		Forno BakerTop™ slave 1
3		Forno BakerTop™ slave 2
4		Forno BakerTop™ slave 3
6	XL405	Lievitatore
7	XC235	Sistema osmosi inversa
9	XC236	Kit OVEX.Net 2.0

Principi di cottura

Consigli dello Chef per cotture uniformi

Preriscaldamento
E’ consigliabile sempre preriscaldare il forno ad una temperatura superiore a quella prevista per la cottura di almeno 30-50°C per annullare gli effetti di perdita di calore dovuta all’apertura della porta.
E’ possibile preriscaldare il forno a 300 °C.
Non tenere il forno a temperature maggiori di 260 °C per più di 10 minuti.

Tipologia di teglie
Per ottenere una perfetta qualità di cottura ed una rosolatura uniforme del prodotto è consigliabile non utilizzare contenitori troppo alti perché impedirebbero una corretta circolazione dell’aria.

Spazio tra le teglie
Per una cottura uniforme è indispensabile controllare che ci siano almeno 3 cm di spazio tra il prodotto completamente lievitato e la teglia superiore.

Carico di cottura
Per ottenere i migliori risultati è necessario non sovraccaricare il forno e controllare, in caso di pane e prodotti di pasticceria, l’orientamento del prodotto sulle teglie rispetto al flusso dell’aria.

Posizionamento della sonda al cuore
Per un corretto funzionamento della sonda al cuore è indispensabile inserirla, dall’alto verso il basso, nel punto più spesso dell’alimento fino a raggiungerne il centro con la punta della sonda.
Nel caso di alimenti con spessore ridotto, la sonda va inserita orizzontalmente al piano di appoggio.



Attenzione all’apertura della porta!!!
Il calore ed il vapore potrebbero provocare scottature.

Comunicazione forno-utente

Il pannello di controllo digitale dei forni ChefTop™ - BakerTop™ è stato predisposto per far dialogare facilmente il forno con il mondo esterno attraverso sistemi di comunicazione presenti e futuri: USB, Bluetooth, seriale ecc.

E' disponibile il kit interfaccia USB XC236 che permette di svolgere le seguenti funzioni:

- inserimento programmi di cottura
- modifica parametri operativi (es. taratura sonde)
- diagnostica malfunzionamenti
- memorizzazione dell'andamento delle temperature all'interno della camera del forno o della camera dell'abbattitore (dati necessari per il sistema HACCP)

Ulteriori informazioni sono presenti all'interno del kit.

Messaggi di warning (attenzione):

Quando viene identificata una situazione di malfunzionamento che tuttavia, pur con funzionalità limitate, consente il funzionamento dell'apparecchiatura viene visualizzato un messaggio di attenzione (WARNING).

Il dispositivo continua a funzionare e la modalità visualizzazione WARNING permane fino a quando non viene premuto il pulsante P.

Messaggi di warning del forno:

Visualizzazione display	Descrizione	Effetto	Risoluzione problema
WF01	E' stato rilevato un errore sui dati letti dalla sonda camera 1	Il forno continua a funzionare utilizzando i soli dati rilevati dalla sonda camera 2.	Contattare il servizio assistenza clienti
WF02	E' stato rilevato un errore sui dati letti dalla sonda camera 2	Il forno continua a funzionare utilizzando i soli dati rilevati dalla sonda camera 1.	Contattare il servizio assistenza clienti
WF03	E' stato rilevato un errore sui dati letti dalla sonda al cuore	Non è possibile impostare step o far partire programmi che utilizzano la sonda al cuore; se è in esecuzione uno step che utilizza la sonda al cuore si passa allo step successivo	Contattare il servizio assistenza clienti
WF04	E' stato misurato un regime di rotazione delle ventole con corretto	Disattivate le funzionalità frenata motore	Contattare il servizio assistenza clienti
WF05	E' stato rilevato un errore sul sistema di raffreddamento dei componenti elettronici	Possibile non funzionamento della ventola di raffreddamento dei componenti elettronici	Contattare il servizio assistenza clienti
WF06	E' stata misurata una temperatura eccessiva sulla scheda di potenza del forno	Esiste il rischio di danneggiare in modo permanente la scheda di potenza	Verificare che siano state rispettate le norme di posizionamento previste dal manuale di installazione. Contattare il servizio assistenza clienti
WF08	E' stata rilevata la presenza della scheda gas ma il forno è settato come elettrico	Il forno continua a funzionare però viene gestito come un forno elettrico	Contattare il servizio assistenza clienti
WF09	E' stato rilevato un errore sulla frenata motore	Il forno continua a funzionare ma non viene più effettuata la frenata	Contattare il servizio assistenza clienti
WF10	E' stato rilevato un errore in un parametro non indispensabili della scheda di potenza	Il forno continua a funzionare (con alcuni limiti in base al parametro corrotto)	Contattare il servizio assistenza clienti
WF11	E' stata misurata una temperatura non corretta nella scheda gas	Il forno continua a funzionare	Contattare il servizio assistenza clienti
WF12	E' stata misurata una temperatura eccessiva sulla scheda termocoppie esterne	Il forno continua a funzionare	Contattare il servizio assistenza clienti
WF13	E' stato rilevato un errore sui dati letti dalla sonda sottovuoto esterna	Il forno continua a funzionare però non è possibile utilizzare la sonda sottovuoto esterna	Contattare il servizio assistenza clienti
WF14	E' stato rilevato un errore sui dati letti dalla sonda al cuore multipunto (totalmente non funzionante)	Il forno continua a funzionare però non è più possibile eseguire cotture con la sonda al cuore	Contattare il servizio assistenza clienti
WF15	E' stato rilevato un errore sul sistema di comunicazione scheda termocoppie	Il forno continua a funzionare però non è possibile utilizzare la sonda sottovuoto esterna	Contattare il servizio assistenza clienti
WF17	E' stato rilevato un errore sui dati letti dalla sonda al cuore multipunto (parzialmente non funzionante)	Il forno continua a funzionare però la misurazione della temperatura al cuore potrebbe essere imprecisa	Contattare il servizio assistenza clienti

Comunicazione forno-utente

Messaggi di warning (attenzione) scheda controllo:

Visualizzazione display	Descrizione	Effetto	Risoluzione problema
WD10	E' stato rilevato un errore in un parametro non indispensabili della scheda controllo	Il forno continua a funzionare (con alcuni limiti in base al parametro corrotto)	Contattare il servizio assistenza clienti

Messaggi di allarm (allarme):

Quando viene identificata una condizione che impedisce qualsiasi funzionamento dell'apparecchio viene visualizzato un segnale di ALLARME (ALLARM) e l'apparecchio stesso deve quindi essere messo in stato di STOP.
Il dispositivo si ferma e permane sul display del forno la modalità visualizzazione ALLARM! finché il problema non sia risolto. Se il dispositivo si trova in stato di funzionamento nel momento in cui viene rilevato lo stato di ALLARME, esso si blocca e viene visualizzato il segnale relativo al problema diagnosticato.
Per la risoluzione di un problema è necessario contattare un centro assistenza autorizzato.
Una volta risolto il problema è possibile riattivare l'apparecchio premendo il pulsante "START/STOP".

Se presenti altri dispositivi/accessori collegati al forno questi continuano a funzionare normalmente almeno che l'allarme sia rispetto ad uno specifico dispositivo che impedisce la continuità di suo funzionamento.

Messaggi di allarme del forno:

Visualizzazione display	Descrizione	Effetto	Risoluzione problema
AF01	E' stato rilevato un surriscaldamento dei motori	Forno bloccato	Contattare il servizio assistenza clienti
AF02	E' stato rilevato un surriscaldamento del termostato sicurezza	Forno bloccato	Contattare il servizio assistenza clienti
AF03	E' stato rilevato un errore sui dati letti da entrambe le sonde camera	Forno bloccato	Contattare il servizio assistenza clienti
AF04	Comunicazione tra scheda di controllo e potenza interrotta	Forno bloccato	Contattare il servizio assistenza clienti
AF05	Comunicazione tra scheda gas e potenza interrotta	Forno bloccato	Contattare il servizio assistenza clienti
AF06	E' stata misurata una temperatura eccessiva dei fumi forno a gas	Forno bloccato	Contattare il servizio assistenza clienti
AF10	E' stato rilevato un errore in un parametro indispensabili della scheda potenza	Forno bloccato	Contattare il servizio assistenza clienti
GAS	Non è rilevata la presenza di fiamma nel bruciatore	Il bruciatore viene disattivato. E' possibile effettuare un ulteriore tentativo di accensione premendo il tasto START/STOP.	In caso di non riuscire a riaccendere il forno chiudere immediatamente il rubinetto del gas e contattare il servizio assistenza clienti

N.B.
Ogni volta che il forno viene avviato elettricamente e ogni volta che la scheda di controllo esce dallo stato di STAND BY viene fatta una scansione della scheda di controllo (con relativa visualizzazione se presenti) degli ALLARMI / WARNING.

Comunicazione forno-utente

Messaggi di allarm (allarme) scheda controllo:

Visualizzazione display	Descrizione	Effetto	Risoluzione problema
AD01	E’ stato rilevato un errore nella memoria della scheda controllo	Forno bloccato	Contattare il servizio assistenza clienti
AD02	E’ stato rilevato un errore sulla tastiera	Forno bloccato	Contattare il servizio assistenza clienti
AD03	E’ stato rilevato un errore sul display	Forno bloccato	Contattare il servizio assistenza clienti
AD04	Comunicazione interrotta	Forno bloccato	Contattare il servizio assistenza clienti
AD10	E’ stato rilevato un errore in un parametro indispensabili della scheda controllo	Forno bloccato	Contattare il servizio assistenza clienti

Manutenzione in caso di guasto:

In caso di guasto disattivare l’apparecchiatura:
Scollegare l’apparecchiatura dall’alimentazione elettrica.
Per apparecchi a gas
Interrompere immediatamente l’alimentazione del gas.
Rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica con personale addestrato.

Prima di telefonare al servizio di assistenza clienti:

Guasto	Possibile causa	Rimedio
Il forno è completamente spento	Mancanza della tensione di rete	Verificare il collegamento alla rete elettrica.
Non viene prodotto vapore nella camera di cottura	Ingresso acqua chiuso	Aprire ingresso acqua
	Collegamento alla rete idrica o al serbatoio eseguito in maniera non corretta	Verificare il collegamento alla rete idrica o al serbatoio
	Assenza di acqua nel serbatoio (nel caso di carico acqua dal serbatoio)	Immettere acqua nel serbatoio
	Filtro entrata acqua ostruito impurità	Pulire il filtro
Dopo aver impostato tempo o temperatura al cuore e aver premuto il tasto START / STOP il forno non parte	Porta aperta o chiusa in maniera errata	Verificare la chiusura della porta
Con la porta chiusa fuoriesce acqua dalla guarnizione	Guarnizione sporca	Pulire la guarnizione con un panno umido
	Guarnizione danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Meccanismo della maniglia allentato	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE



Norme di sicurezza:

Tutte le operazioni di installazione, montaggio, assistenza e manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato secondo le norme in vigore.
Tale personale tecnico deve comunque essere informato e applicare le normative riguardanti la sicurezza dei prodotti ripristinati, nonché la tutela della sicurezza sul posto di lavoro.
L'Installazione dell'apparecchio da parte di personale qualificato non autorizzato da UNOX comporta la rinuncia ai diritti di garanzia.
In considerazione di quanto sopra UNOX è manlevato da ogni responsabilità che dovesse scaturire da interventi non eseguiti a regola d'arte o da errate interpretazioni o applicazioni delle normative o del presente manuale.



Attenzione!
Installazione, assistenza, manutenzione o pulizia errati, nonché eventuali modifiche apportate agli apparecchi possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
Leggere attentamente le istruzioni di installazione prima di installare l'apparecchio.
Questo apparecchio può essere utilizzato solo per la cottura di cibi nell'ambito di cucine industriali.
Qualsiasi altro impiego non è conforme all'uso previsto e pertanto pericoloso.



Solo apparecchi a gas
Se l'apparecchio è installato sotto una cappa di aspirazione, quest'ultima deve essere accesa durante il funzionamento dell'apparecchio stesso – gas combusti!
Se l'apparecchio è collegato ad un camino, il tubo di scarico deve essere pulito secondo quanto previsto dalle disposizioni specifiche del paese – Pericolo d'incendio! (Per informazioni in merito contattare il proprio installatore.)
Non collocare alcun oggetto sul tubo dei gas di scarico dell'apparecchio – Pericolo d'incendio!
La zona sotto l'apparecchio non deve essere bloccata o intralciata da oggetti – Pericolo d'incendio!
L'apparecchio può essere fatto funzionare solo in un ambiente senza vento – Pericolo d'incendio!



Comportamento in caso di odore di gas:
Interrompere immediatamente l'alimentazione del gas;
Non toccare alcun interruttore elettrico;
Aerare bene l'ambiente;
Evitare di produrre fiamme libere e scintille;
Usare un telefono esterno ed informare subito l'azienda del gas;

Leggere attentamente il manuale prima dell'installazione e della messa in funzione dell'apparecchio.
Controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto.
Se si sospetta che si sia verificato un danno durante il trasporto informare immediatamente il proprio rivenditore autorizzato / lo spedizioniere.

Al momento di smaltire l'apparecchio usato, non conferirlo nei rifiuti ne nel container degli elettrodomestici usati presso i punti di raccolta comunali.
UNOX aderisce al consorzio per Valere, consorzio nazionale recupero attrezzature professionali per l'ospitalità ed è lieta di aiutarvi per il corretto smaltimento dell'apparecchio usato.

Istruzioni per il trasporto dell'apparecchio

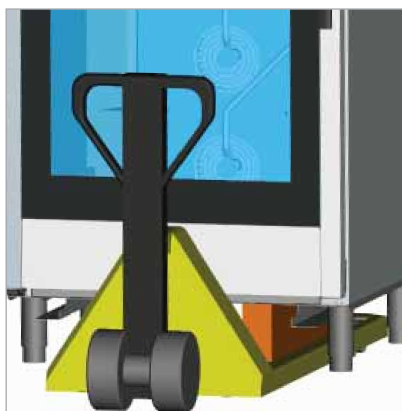
Verificare che l'unità passi da eventuali porte, corridoi o altri passaggi per arrivare al luogo di installazione. Nella tabella si riportano gli ingombri dei modelli con e senza imballaggio:

MODELLI	Ingombro senza imballo LxDxH mm	Ingombro con imballo LxDxH mm	MODELLI	Ingombro senza imballo LxDxH mm	Ingombro con imballo LxDxH mm
ChefTop™ elettrici			**ChefTop™ gas**		
XVC 055	574x737x498	740x800x640	-	-	-
XVC 105/ 105P	750x782x498	880x880x640	-	-	-
XVC 205	574x758x632	740x800x780	-	-	-
XVC 305/ 305P	750x792x625	880x880x780	**XVC 315G**	750x796x840	870x870x1000
XVC 505/ 505P	750x792x813	880x880x970	**XVC 515G**	750x796x1028	870x870x1200
XVC 705/ 705P	750x792x960	880x880x1120	**XVC 715G**	750x796x1175	870x870x1400
XVC 1005P/ 905P	866x972x1866	980x1140x2000	**XVC 1015G/ 915G**	866x970x2072	980x1140x2250
XVC 1205	860x1160x888	990x990x1300	**XVC 1215G**	860x1160x1028	-
XVC 2005	860x1160x1208	980x1300x1310	**XVC 2015G**	860x1160x1348	-
XVC 4005P/ 3205P	869x1206x1857	985x130x2000	**XVC 4015G/ 3215G**	869x1206x2072	-
BakerTop™ elettrici			**BakerTop™ gas**		
XBC 405	860x900x624	980x1060x772	-	-	-
XBC 605	860x900x820	980x1060x960	**XBC 615G**	860x900x1028	950x1030x1180
XBC 805	860x900x1140	980x1060x1280	**XBC 815G**	860x900x1348	980x1060x1470
XBC 1005/ 905	866x972x1866	980x1140x2000	**XBC 1015G/ 915G**	866x970x2072	980x1140x2250
Il trasporto dell'apparecchio deve essere effettuato esclusivamente sul pallet fornito da UNOX.					



Cautela!

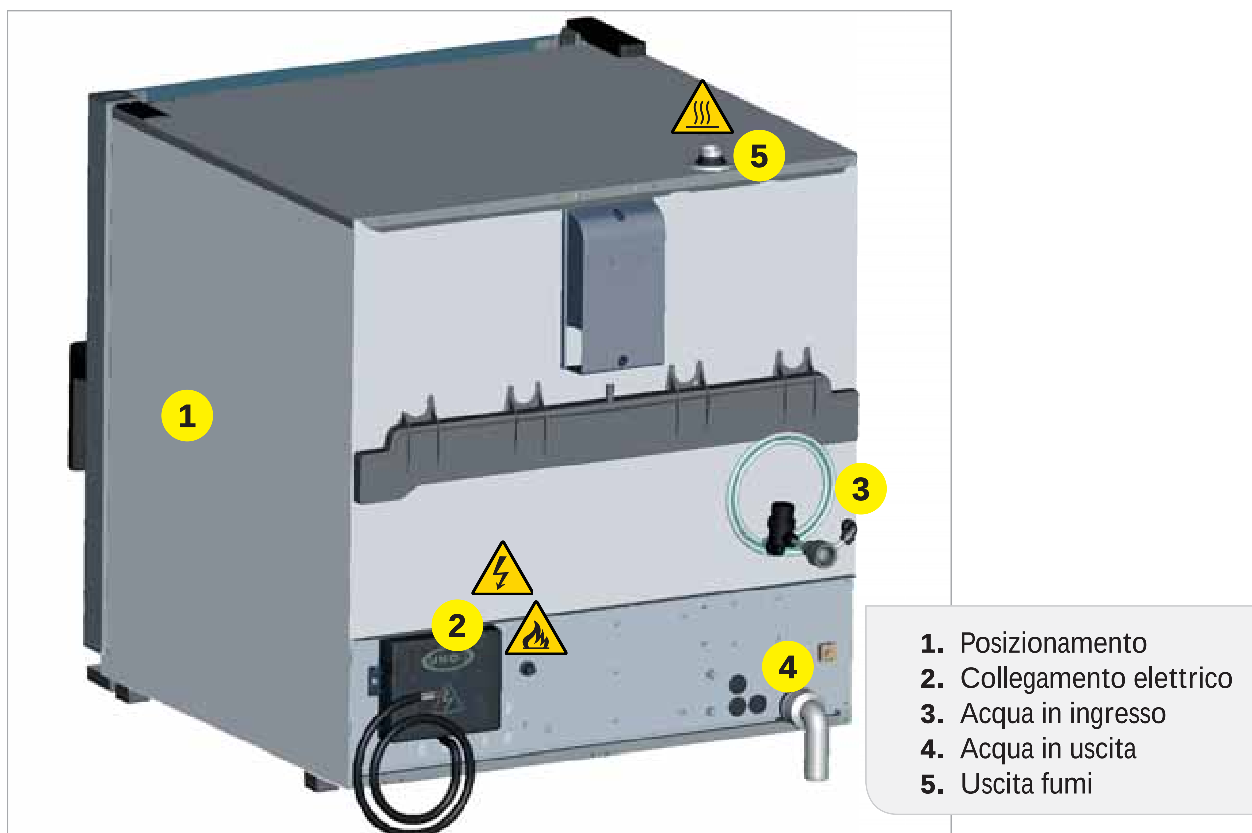
Assicurarsi che, durante il trasporto, l'apparecchio non possa rovesciarsi.
Tenere in considerazione il peso dell'apparecchio. Avvalersi di supporti.
Durante l'installazione, indossare le scarpe protettive.



Installazione dell'apparecchio

L'installazione di un forno è divisa in 5 fasi:

1) Operazioni preliminari e posizionamento
2) Collegamento elettrico / Collegamento gas
3) Collegamento idrico: acqua in ingresso
4) Collegamento idrico: acqua in uscita
5) Uscita Fumi



Operazioni preliminari e posizionamento

Luogo di installazione
Prima di posizionare l'apparecchio verificare le misure d'ingombro e l'esatta posizione dei collegamenti elettrici, idrici, scarico fumi secondo le figure riportate nell'allegato fascicolo "Dati Tecnici".

 **Attenzione!**
Non installare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili.
Se l'apparecchio é posizionato vicino a pareti, divisori, mobili da cucina, bordure decorate ecc., è obbligatorio che questi siano di materiale non infiammabile.
In caso contrario devono essere rivestiti con materiale isolante termico non infiammabile, e occorre prestare la massima attenzione alle norme di prevenzione incendi.

Installazione dell’apparecchio



Rimozione pellicole di protezione
Togliere completamente la pellicola protettiva dalle pareti esterne dell’apparecchio con attenzione ed evitare che rimangano residui di colla. Se nonostante ciò dovessero rimanervi ancora residui di colla toglierli con un solvente appropriato.



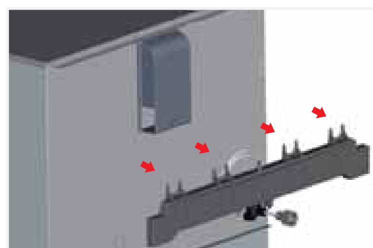
Rimuovere la protezione siliconica del puntale della sonda al cuore

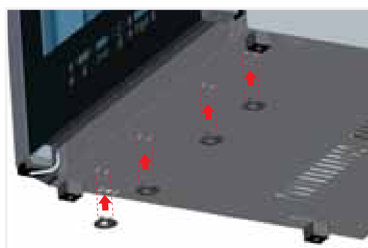


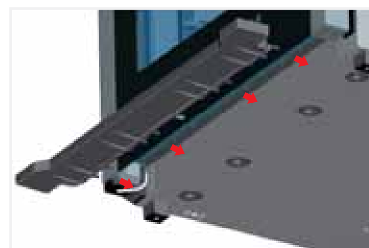
Fissaggio piedini apparecchi da banco
I piedini che si trovano nella busta all’interno dell’imballo servono a garantire il passaggio d’aria per il raffreddamento dei componenti elettronici e delle pareti esterne del forno. E’ quindi fondamentale che essi vengano montati correttamente. Inserire i piedini nelle posizioni indicati nell’immagine.
Attenzione! Non utilizzare il forno senza piedini poiché potrebbe causare surriscaldamenti dei componenti elettronici e il loro danneggiamento irreversibile.

Cassetto raccogli gocce
Il cassetto raccogli gocce che si trova fissato nella schiena del forno serve per raccogliere i liquidi che si depositano sul vetro interno del forno evitando che questi cadano al suolo all’apertura della porta.

Rimuovere il cassetto raccogli-gocce dalla schiena del forno utilizzando un cacciavite, inserire le guide che si trovano nella busta all’interno del forno nelle loro sedi e posizionare il cassetto come in figura.



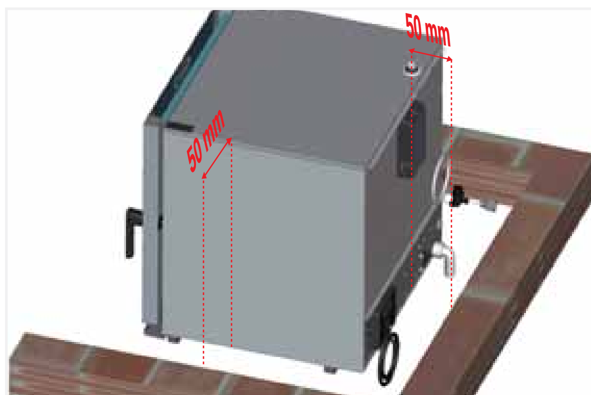


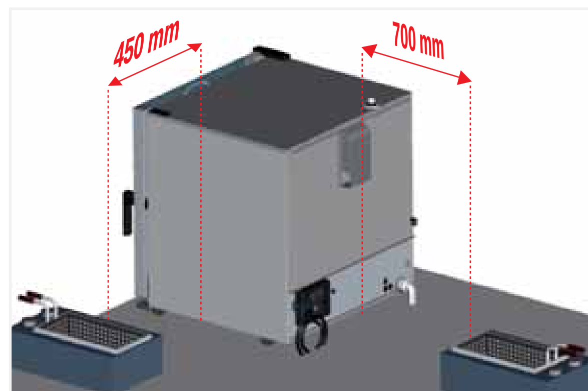


Posizionamento

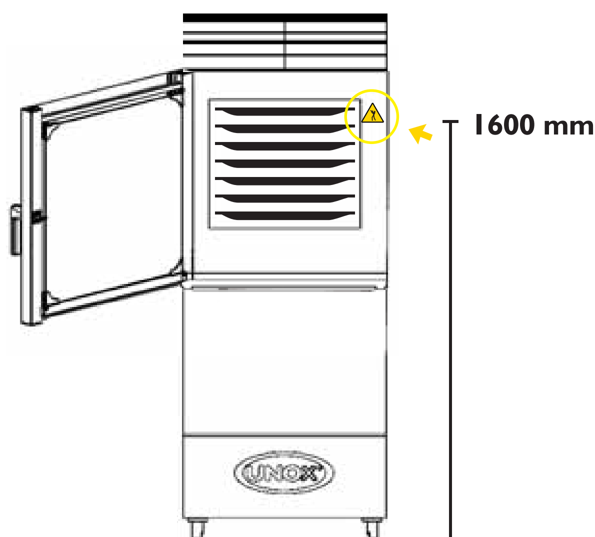
Avvertenze

Posizionare l'apparecchio in modo che la parete posteriore sia facilmente accessibile per effettuare l'allacciamento elettrico e per consentire la manutenzione. L'apparecchio non è adatto all'incasso e al posizionamento in batteria. E' obbligatorio rispettare una distanza minima di 50 mm tutto attorno all'apparecchio.
In caso di presenze di eventuali friggitrici o altri possibili sorgenti di schizzi di liquidi caldi, mantenere almeno le distanze di 45 cm laterali e 70 cm dal retro del forno





Per motivi di sicurezza, gli apparecchi da tavolo devono essere posizionati soltanto su sottostrutture o sottoarmadi del produttore dell'apparecchio. L'altezza di lavoro massima al livello del ripiano piu alto e di 1600 mm.





Gli adesivi per la vostra sicurezza
«altezza max. dell'ultimo ripiano per i contenitori con liquidi» si trovano nello starter kit.
Dopo aver installato l'apparecchio, applicare l'adesivo ad un'altezza di 1.600 mm.
(vedi esempio)

In caso di forni da tavolo utilizzare gli appositi stand, lievitatore, porta-teglie, oppure posizionare il forno sopra un tavolo in acciaio inox.
Non installare i forni direttamente sul pavimento.

Posizionamento

Allineare orizzontalmente l’apparecchio.



Verificare che l’apparecchio sia installato in piano.

Durante la cottura vengono prodotti fumi caldi ed altri odori che vengono evacuati dal camino; è quindi consigliabile posizionare il forno sotto apposita cappa aspirante oppure utilizzare le apposite cappe UNOX e provvedere al convogliamento verso l’esterno dei fumi in uscita.





Posizionamento

Regolazione chiusura porta

Modelli senza carrello

Nel caso in cui, una volta posizionato il forno la maniglia della porta non dovesse rimanere correttamente chiusa (fig.1), probabilmente occorre adattare lo scrocco di chiusura; procedere come segue:
•con la porta del forno aperta (fig.2), allentare leggermente le viti di fissaggio dello scrocco (fig.3)
•richiudere la porta e girare la maniglia per bloccarne l'apertura(fig.4)
•se la porta rimane chiusa con la maniglia perfettamente in posizione verticale, riaprire la porta e fissare energicamente le viti di fissaggio dello scrocco definitivamente (fig.5).
•se il problema continua a persistere ripetere la sequenza provando ad allentare maggiormente le viti di fissaggio dello scrocco.



Modelli carrellati

Nel caso in cui, una volta posizionato il forno, la maniglia della porta del forno non dovesse chiudere correttamente in posizione verticale (fig.1), probabilmente occorre adattare lo scrocco di chiusura e procedere come segue:
•con la porta del forno aperta, allentare le viti superiore e inferiore di fissaggio dello scrocco (fig.2 e 3)
•allentare leggermente le 2 viti centrali di fissaggio dello scrocco (fig.4)
•avvicinare la maniglia e regolare la posizione dello scrocco in direzione verticale in modo che il perno di chiusura risulti perfettamente allineato (fig.5)
•fissare le viti superiore, inferiore e centrali di fissaggio dello scrocco e provare a chiudere la porta
•se la porta rimane chiusa con la maniglia perfettamente in posizione verticale, riaprire la porta e bloccare definitivamente la posizione delle viti dello scrocco fissandole energicamente
•se il problema persiste ripetere la sequenza provando ad allentare maggiormente le viti.



N.B

Una superficie d'appoggio del forno non perfettamente piana, non permette alla maniglia della porta di chiudersi perfettamente: se la deformazione del piano è lieve, si può ovviare al problema adattando lo scrocco di chiusura applicando il metodo precedentemente descritto; non è possibile compensare il problema in caso di forti deformazioni del piano o disuniformità della superficie d'appoggio del forno.

Posizionamento

La superficie di appoggio deve essere piana e livellata. Il sito di installazione deve essere tale da sostenere il peso dell'apparecchio e del massimo carico. Fare riferimento alla tabella qui riportata:

MODELLI	Peso (scarico)	MODELLI	Peso (scarico)
ChefTop™ elettrici		**ChefTop™ gas**	
XVC 055	35 kg	-	-
XVC 105/ 105P	45 kg	-	-
XVC 205	41 kg	-	-
XVC 305/ 305P	59 kg	**XVC 315G**	73 kg
XVC 505/ 505P	76 kg	**XVC 515G**	90 kg
XVC 705/ 705P	83 kg	**XVC 715G**	97 kg
XVC 1205	150 kg	**XVC 1215G**	170 kg
XVC 2005	165 kg	**XVC 2015G**	185 kg
BakerTop™ elettrici		**BakerTop™ gas**	
XBC 405	60 kg	-	-
XBC 605	86 kg	**XBC 615G**	106 kg
XBC 805	118 kg	**XBC 815G**	132 kg

Una volta posizionato l'apparecchio verificare che non possa scivolare o ribaltarsi.



Attenzione!

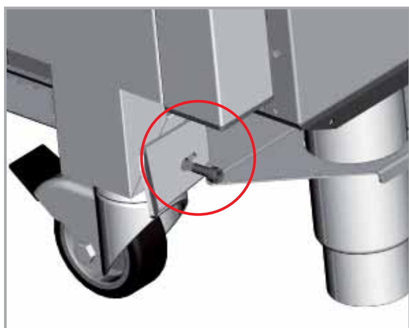
Se l'apparecchio viene montato su un sottotelaio o un sottoarmadio mobile, l'apparecchio medesimo dovrà essere fissato con una catena o una fune supplementare che ne eviti lo scivolamento, per evitare danni alla linea di alimentazione della corrente o del gas.

Posizionamento

Modelli carrellati

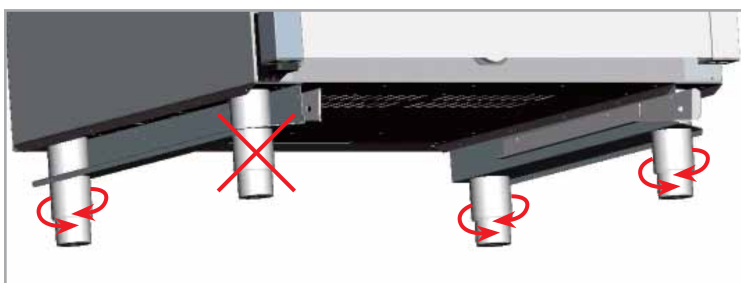
Operazione preliminare - Estrazione carrello

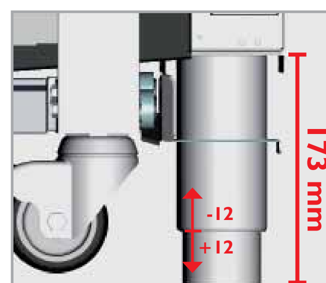
Il carrello viene posizionato all'interno del forno e fissato attraverso due viti laterali per renderlo sicuro durante il trasporto. Prima di rimuovere il carrello svitare le due viti laterali come illustrato in figura:

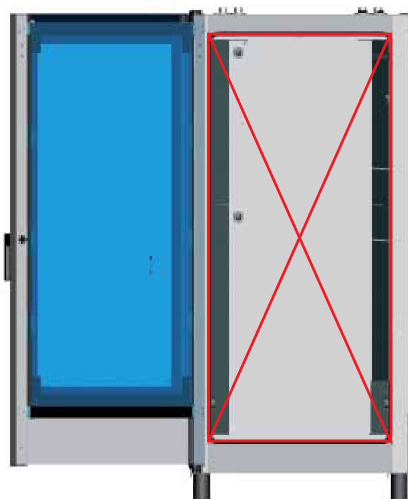


Regolazione piedini per inserimento carrello

Per garantire il corretto posizionamento del carrello all'interno del forno è necessario controllare ed eventualmente regolare l'altezza dei piedini. Uno dei due piedini frontali deve rimanere fisso per garantire l'altezza di base già predisposta a 173 mm. In base al piedino frontale lasciato fisso gli altri tre possono essere regolati di conseguenza. Vedi figura di esempio:







Verificare che la lunghezza delle diagonali della bocca del forno sia identica. Qualora non lo fosse agire sui piedini regolabili.



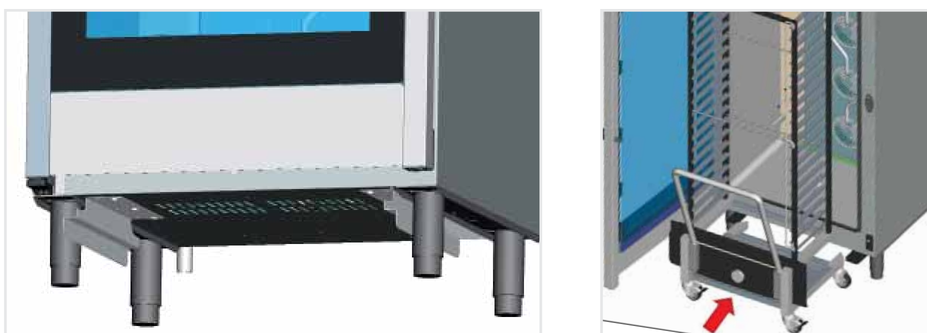
Attenzione!

Accertarsi che il carrello porta teglie si possa movimentare facilmente e non ci sia alcun ostacolo al movimento di inserimento e di estrazione dal forno: eventuali urti possono provocare la fuoriuscita di liquidi o alimenti caldi e provocare ustioni.

Posizionamento

Inserimento carrello e posizionamento paratia chiusura porta:

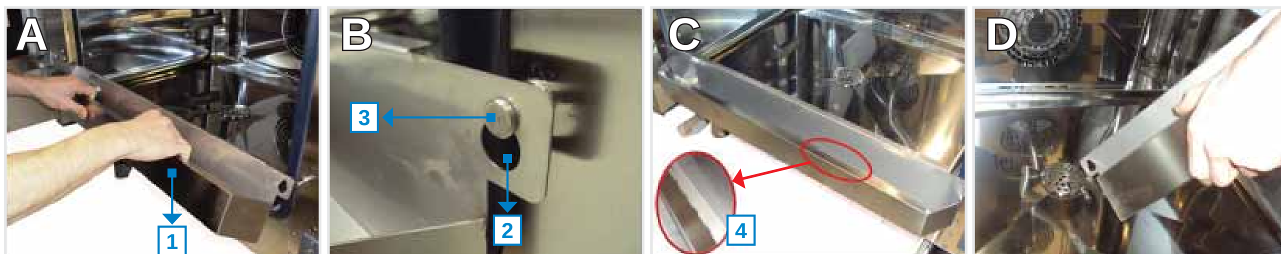
Per l'inserimento del carrello portateglie all'interno del forno infilarlo seguendo le guide fissate sotto il forno.



 **Attenzione!**

Il carrello portateglie può essere caldo e deve essere toccato solo utilizzando adeguati indumenti termici protettivi.

Nella parte inferiore centrale della facciata del forno è presente un micro porta; il forno si accende solamente se il carrello è inserito all'interno della camera di cottura o nel caso di posizionamento della paratia chiusura porta.
Si consiglia di utilizzare la paratia nei processi di preriscaldamento o di lavaggi automatici.
Per il posizionamento della paratia al forno procedere come di seguito:



- Con la porta aperta posizionare la paratia (1) appoggiando i fori (2) agli appositi perni (3) nella parte inferiore del forno (Immagini A, B, C).
- Quando il cassetto raccogli gocce è pieno, svuotare il cassetto afferrandolo attraverso gli appositi impugnature (4) sopra lo scarico posto sul fondo della camera di cottura del forno (Immagine D).

 **Attenzione!**

La superficie posteriore del cassetto raccogli gocce può essere calda e deve essere toccata solo utilizzando adeguati indumenti termici protettivi.

Info I carrelli della linea BakerTop non sono dotati di serie del vassoio raccogli gocce come della linea ChefTop. Quindi per i processi di lavaggi si consiglia di utilizzare la paratia di chiusura porta che è dotata di un cassetto per raccogliere i liquidi che si depositano sul vetro interno del forno.

Posizionamento

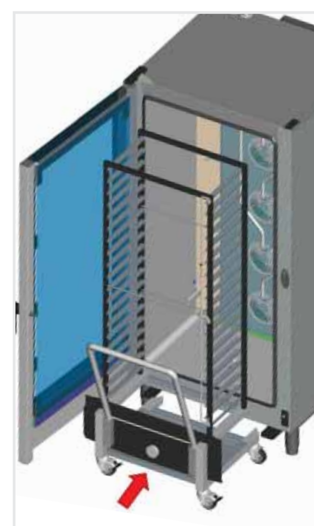


Attenzione!

Se il pavimento non è piano, occorre renderlo tale con una rampa di ingresso la cui angolazione massima non deve superare i quattro gradi.
Il forno deve essere installato su superficie piana.









Attenzione!

Se si supera l'angolo d'ingresso, è possibile che durante la fase di inserimento/estrezione del carrello i liquidi di cottura caldi fuori escano dai contenitori.
Pericolo ustioni!



Attenzione!

Un carrello portateglie non posizionato correttamente può comportare un malfunzionamento dell'apparecchio.

Quando caricato il la parte frontale del carrello può abbassarsi leggermente. Verificare che il carrello possa entrare ed uscire agevolmente dal forno senza strisciare la superficie inferiore della camera di cottura. Nel caso si verifichi quest'eventualità è necessario agire sui piedini dell'apparecchio e abbassarlo quanto necessario per consentire la corretta movimentazione del carrello.



Attenzione!

Accertarsi che il carrello porta teglie si possa movimentare facilmente e non ci sia alcun ostacolo al movimento di inserimento e di estrazione dal forno: eventuali urti possono provocare la fuoriuscita di liquidi o alimenti caldi e provocare ustioni.

Allacciamento elettrico

Avvertenze

Il collegamento alla rete d’alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti.
L’apparecchio deve essere posto in modo che la spina di connessione alla rete sia accessibile (per gli apparecchi dotati di spina Schuko).
Interporre tra l’apparecchiatura e la rete, un interruttore di disconnessone omnipolare accessibile dopo l’installazione, i cui contatti abbiano una distanza minima d’apertura di 3 mm, di portata appropriata (ad es.: interruttore magnetotermico) con categoria di isolamento pari a 4000V.
Si consiglia l’impiego di un interruttore di sicurezza per correnti di guasto.
La tensione di alimentazione, quando l’apparecchio è in funzione, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale, riportata sulla targhetta dati dell’apparecchio, di ± 10%.



Attenzione!
I collegamenti elettrici devono essere realizzati da personale tecnico iscritto a gli enti previsti dalla legge per l’esercizio della sua attività previsti dalla normativa del paese in cui l’apparecchio viene istallato. Tale personale tecnico deve comunque essere informato e deve applicare le normative riguardanti la sicurezza dei prodotti ripristinati, nonché la tutela della sicurezza sul posto di lavoro. In considerazione di quanto sopra riportato UNOX è manlevato da ogni responsabilità che dovesse scaturire da interventi non eseguiti a regola d’arte o da errate interpretazioni o applicazioni delle normative.


Attenzione!
Osservare il codice cromatico dei fili. Un collegamento errato può portare a scosse elettriche.
Un collegamento errato può danneggiare l‘apparecchio.

Codici colore fili:

- **Giallo/verde** = conduttore di protezione
- **Blu** = conduttore di neutro
- **Marrone, grigio o nero** = fase L1, L2, L3

Per apparecchi con alimentazione a gas:


Attenzione!
Rispettare i poli del collegamento elettrico.
Se i poli sono invertiti, il bruciatore non funziona.


Attenzione!
Osservare sempre le normative e la legislazione locali.

Allacciamento elettrico

Prima di connettere il forno alla rete elettrica, confrontare i dati relativi alla rete di alimentazione dell'impianto con quelli richiesti dall'apparecchio, riportati nella targhetta applicata ad esso.
Nel caso le tensioni e le fasi di alimentazioni siano differenti, provvedere alla corretta cablatura delle fasi rispettando i dati riportati sui fogli allegati. Verificare l'assenza di dispersione elettrica tra fasi e terra. Verificare la continuità elettrica tra la carcassa esterna e il filo di terra della rete. Si consiglia di utilizzare un multimetro digitale per effettuare queste operazioni.

 **Attenzione!**
Verificare che tutte le connessioni elettriche siano ben serrate prima di connettere l'apparecchio alla rete elettrica.

1. Forni dotati di cavo e spina Schuko (monofase): è sufficiente inserire la spina nell'apposita presa (la presa deve essere adatta alla spina fornita in dotazione);

2. Forni dotati di cavo (trifase) allacciato alla morsettiera in figura: i forni in questione sono dotati di cavo elettrico a 5 conduttori ed esce della fabbrica predisposta per una connessione trifase con neutro; il cavo va collegato direttamente ad un quadro elettrico. Interporre tra l'apparecchiatura e la rete, un interruttore di disconnessione omnipolare accessibile dopo l'installazione, i cui contatti abbiano una distanza minima d'apertura di 3 mm, di portata appropriata (ad es.: interruttore magnetotermico) con categoria di isolamento pari a 4000V.
Si consiglia l'impiego di un interruttore di sicurezza per correnti di guasto.
La tensione di alimentazione, quando l'apparecchio è in funzione, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale, riportata sulla targhetta dati dell'apparecchio, di ± 10%.
Per effettuare altri tipi di collegamento è necessario consultare l'allegato "Dati tecnici" per verificare le modalità di connessione del modello di forno in questione nonché il tipo di cavo da utilizzare.
Gli schemi di collegamento si trovano nella parte interna del coperchio della morsettiera.
Effettuare solo i collegamenti indicati nel foglio dati tecnici inserendo il ponte di rame e il cavo elettrico insieme sotto la vite, nel senso di avvitamento, in modo che serrando la vite, il cavo e il ponte siano strettamente fissati.

3. Forni dotati di morsettiera trifase su barra ad omega: Per effettuare l'allacciamento elettrico del forno, è necessario consultare l'allegato "Dati tecnici" per verificare le modalità di connessione del modello di forno in questione nonché il tipo di cavo da utilizzare; per la connessione in morsettiera, aprire la parte inferiore del retro del forno e far passare il cavo di alimentazione attraverso l'apposito pressacavo.
Effettuare solo i collegamenti indicati nel foglio dati tecnici.
L'apparecchio va collegato direttamente ad un quadro elettrico. Interporre tra l'apparecchiatura e la rete, un interruttore di disconnessione omnipolare accessibile dopo l'installazione, i cui contatti abbiano una distanza minima d'apertura di 3 mm, di portata appropriata (ad es.: interruttore magnetotermico) con categoria di isolamento pari a 4000V. Si consiglia l'impiego di un interruttore di sicurezza per correnti di guasto.
La tensione di alimentazione, quando l'apparecchio è in funzione, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale, riportata sulla targhetta dati dell'apparecchio, di ± 10%.

1. 

2. 

3. 

Allacciamento elettrico

La sostituzione del cavo deve essere eseguita da personale autorizzato. Il cavo di messa a terra deve essere di colore giallo verde.
Per sostituire il cavo di alimentazione (nel caso di morsettiera con cavo già preinstallato) procedere come segue:

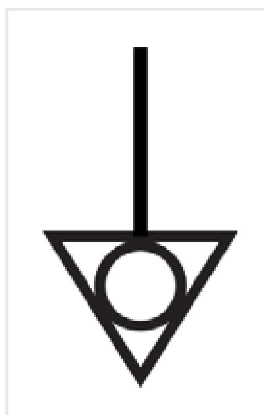
- Aprire il coperchio della morsettiera svitando la vite di fissaggio
- Collegare i conduttori secondo lo schema di collegamento scelto
- Fissare il cavo mediante l'apposito ferma cavo
- Chiudere il coperchio della morsettiera e serrare la vite di fissaggio

 **Attenzione!**
La sostituzione del cavo di alimentazione può essere eseguita solo dal produttore, dal suo rappresentante del servizio assistenza o da simile personale qualificato.

Un collegamento errato può causare il surriscaldamento della morsettiera, fino a farla fondere.
In considerazione di quanto sopra riportato UNOX è manlevato da ogni responsabilità che dovesse scaturire da interventi non eseguiti a regola d'arte o da errate interpretazioni o applicazioni delle normative.
L'apparecchio deve essere connesso alla linea di terra della rete.

Collegamento equipotenziale

L'apparecchio deve essere incluso in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore.
Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse con il morsetto contrassegnato dal morsetto equipotenziale. Il conduttore equipotenziale deve avere una sezione minima di 10 mmq ed essere di colore giallo verde.



Allacciamento gas

Avvertenze


Attenzione!
Installare l'apparecchio in locali con una ventilazione sufficiente per impedire la formazione di sostanze nocive alla salute. Pericolo di soffocamento!
Per l'installazione e le sezioni minime di ventilazione, consultare le norme di installazione e sicurezza in vigore nel paese dove il forno viene installato con i successivi aggiornamenti. Si presti particolare attenzione affinché il volume d'aria necessario alla combustione non venga in alcun modo ostruito da oggetti disposti sotto od intorno all'apparecchiatura, in particolare sui fori e le asole di ventilazione.
Assicurare sempre un sufficiente afflusso d'aria tale da garantire una corretta combustione ed un adeguato ricambio d'aria per l'igene dell'ambiente.


Attenzione!
Gli allacciamenti alla rete gas, qualunque operazione sul circuito gas interno all'apparecchio e le opere per il convogliamento dei gas di scarico devono essere realizzati da personale tecnico iscritto a gli enti previsti dalla legge per l'esercizio della sua attività previsti dalla normativa del paese in cui l'apparecchio viene istallato. Tale personale tecnico deve comunque essere informato e deve applicare le normative riguardanti la sicurezza dei prodotti ripristinati, nonché la tutela della sicurezza sul posto di lavoro. In considerazione di quanto sopra UNOX è manlevato da ogni responsabilità che dovesse scaturire da interventi non eseguiti a regola d'arte o da errate interpretazioni o applicazioni delle normative o di quanto riportato nel presente libretto.
Per far si che le impostazioni standard dell'apparecchio corrispondano alle condizioni di collegamento effettive, occorre eseguire, all'atto della prima messa in funzione, un'analisi dei gas di scarico del bruciatore del vapore e dell'aria calda (CO, CO2) documentando sull'apparecchio i valori riscontrati.
Per valori di CO non diluita superiori a 1000 ppm, l'impostazione del bruciatore deve essere controllata ed eventualmente modificata da un tecnico qualificato dell'azienda in base alle istruzioni per l'impostazione.


Attenzione!
Un collegamento inadeguato puo causare pericolo d'incendio.
Rispettare le norme dell'azienda del gas locale.
Verificare che il tipo di gas disponibile corrisponda a quello indicato sull'apparecchio.
Non ostruire o appoggiare nulla sullo scarico gas combusti posto sulla parte superiore ell'apparecchio.


Attenzione!
Il collegamento del gas deve essere effettuato solo da un installatore locale autorizzato.
Controllare sempre che i tubi del collegamento del gas e quelli di collegamento dei rispettivi sistemi di misurazione corrispondano alle ampiezze indicate.
Tutte le parti non fornite da UNOX devono essere approvate dalla normativa vigente.
Se la pressione del tubo e diversa da quella del flusso di collegamento, informare l'azienda del gas.


Attenzione!
I componenti dell'impianto a gas sono predisposti per una pressione massima del flusso di collegamento di 60 mbar. Non sono ammesse pressioni d'esercizio superiori.

Allacciamento gas

 **Prova di tenuta**

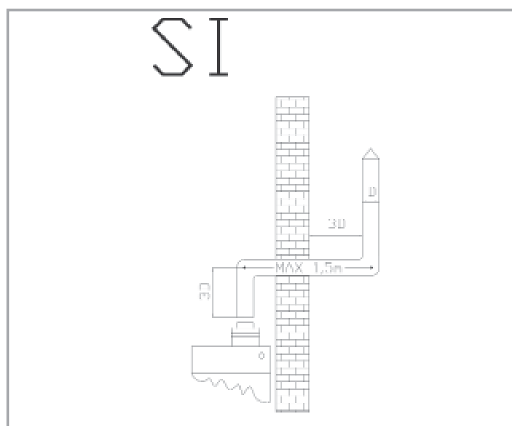
Tutti i raccordi fra impianto ed apparecchio devono essere sottoposti ad una prova di tenuta.
Per questa operazione si consiglia l'utilizzo di spray cerca fughe o in alternativa si possono spennellare i punti di raccordo con sostanze schiumose di diverso tipo purchè siano tali da non provocare corrosione.
In entrambi i casi non devono verificarsi bolle.
È assolutamente vietato impiegare fiamme libere per la prova di tenuta!

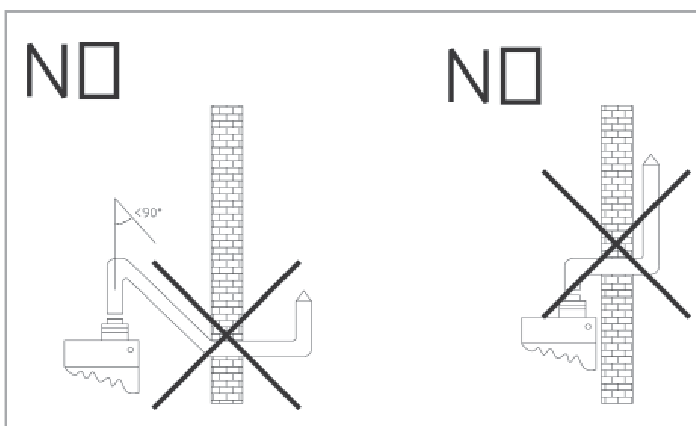
Evacuazione dei gas di combustione

Tutti i modelli di forni a gas sono classificabili, in funzione del metodo di evaquazione dei gas combusti nelle seguenti tre tipologie di costruzione:

Tipo A1 (per forni con potenza termica < 14kW): i gas di scarico possono essere evacuati nell'ambiente di installazione del forno.

Tipo B11 (per forni con potenza termica > 14kW): i gas di scarico devono essere evacuati all'esterno dell'ambiente d'installazione del forno mediante un camino di tiraggio naturale di sicura efficienza. In questo tipo di installazione assicurarsi che il camino abbia per tutta la lunghezza una sezione non minore di quella dell'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio. Si deve avere sopra l'interruttore di tiraggio un tratto verticale di lunghezza non minore a 3 volte la misura del diametro del tubo stesso.
Il sistema di scarico deve avere per tutta la lunghezza un percorso ascensionale con pendenza minima del 10% e non devono esserci angoli minori di 90 gradi. La parte orizzontale del collegamento scarico fumi non deve superare la lunghezza massima di 1,5 metri. In caso di impossibilità del collegamento, utilizzare una cappa di aspirazione posta a non meno 50 centimetri dall'interruttore di tiraggio: posizionarla troppo vicina può causare la comparsa di una eccessiva depressione in corrispondenza dell'interruttore di tiraggio che andrebbe ad aspirare una maggiore quantità di gas all'interno del bruciatore con il conseguente manifestarsi di detonazioni e produzione di gas incombusti nocivi alla salute.





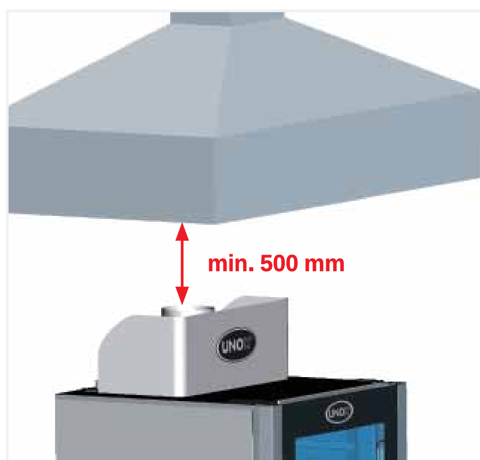
 **Attenzione!**

Si consiglia di montare un copricamino sulla sommità esterna della canna fumaria per impedire che entri acqua piovana nel forno e per minimizzare le depressioni per effetto Venturi che si manifestano qualora il camino fosse posto in corrispondenza di forti correnti d'aria esterne.

Allacciamento gas

Tipo B21 (per forni con potenza termica > 14kW): i gas di scarico sono evacuati all'esterno mediante una cappa. La cappa va posta ad almeno 50 centimetri dall'interruttore di tiraggio: posizionarla troppo vicina può causare la comparsa di una eccessiva depressione in corrispondenza dell'interruttore di tiraggio la quale andrebbe a richiamare una maggiore quantità di gas all'interno del bruciatore con il conseguente manifestarsi di detonazioni e produzione di gas incombusti nocivi alla salute.


Attenzione!
Per far si che le impostazioni standard dell'apparecchio corrispondano alle condizioni di collegamento effettive, occorre eseguire, all'atto della prima messa in funzione, un'analisi dei gas di scarico del bruciatore del vapore e dell'aria calda (CO, CO_2) documentando sull'apparecchio i valori riscontrati.
Per valori di CO non diluita superiori a 1000 ppm, l'impostazione del bruciatore deve essere controllata ed eventualmente modificata da un tecnico qualificato dell'azienda in base alle istruzioni per l'impostazione.




Attenzione!
Si consiglia di montare un copricamino sulla sommità esterna della canna fumaria per impedire che entri acqua piovana nel forno e per minimizzare le depressioni per effetto Venturi che si manifestano qualora il camino fosse posto in corrispondenza di forti correnti d'aria esterne.

La scelta riguardante il tipo di evacuazione dei gas combusti deve essere fatta in accordo a quanto prescritto dalle locali leggi in materia di installazione di apparecchi a gas.
Tutti i forni sono dotati di camino antivento incorporato al circuito d'evacuazione dei gas combusti che serve in caso di ostruzione o di tiraggio anomalo: tale camino non va mai rimosso perché costituisce parte integrante del forno.


Attenzione!
La temperatura dei fumi di scarico può raggiungere i 500°C.
Date le elevate temperature dei gas di scarico in uscita, non si possono utilizzare tubi dei gas di scarico di alluminio ne di materiali che non resistono a temperature fino a 200 °C.


Attenzione!
I condotti di evacuazione devono essere ispezionati ed approvati da uno specialista in conformità alle normative e agli standard locali vigenti.
E' raccomandato che venga rilasciata documentazione scritta dell'ispezione effettuata.

Allacciamento gas

Avvertenze

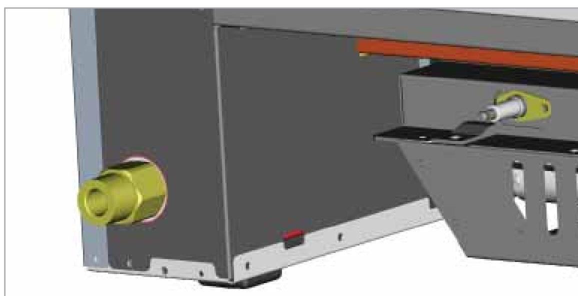
Prima di effettuare l'allacciamento, l'installatore qualificato dovrà verificare che i dati riportati sulla targhetta dell'apparecchio corrispondano ai dati del tipo di gas disponibile.
L'apparecchio viene settato, predisposto e collaudato in fabbrica per gas GPL (butano/propano tipo G30/G31) alla pressione nominale di 28-30/37 mbar.



Attenzione!
Gli allacciamenti alla rete gas, qualunque operazione sul circuito gas interno all'apparecchio e le opere per il convogliamento dei gas di scarico devono essere realizzati da personale tecnico iscritto a gli enti previsti dalla legge per l'esercizio della sua attività previsti dalla normativa del paese in cui l'apparecchio viene istallato. Tale personale tecnico deve comunque essere informato e deve applicare le normative riguardanti la sicurezza dei prodotti ripristinati, nonché la tutela della sicurezza sul posto di lavoro. In considerazione di quanto sopra UNOX è manlevato da ogni responsabilità che dovesse scaturire da interventi non eseguiti a regola d'arte o da errate interpretazioni o applicazioni delle normative o di quanto riportato nel presente libretto.

Connessioni

L'apparecchio dovrà essere collegato rispettando le norme vigenti nel paese d'installazione. L'apparecchio dovrà essere fornito, a monte, di un rubinetto di intercettazione posto in un punto facilmente accessibile.
Il collegamento alla rete dell'impianto gas, per mezzo del raccordo da ¾" di tipo ISO 7-1 posto in basso a sinistra del pannello posteriore del forno, può essere effettuato utilizzando tubazioni rigide o flessibili ed interponendo un rubinetto di intercettazione omologato.

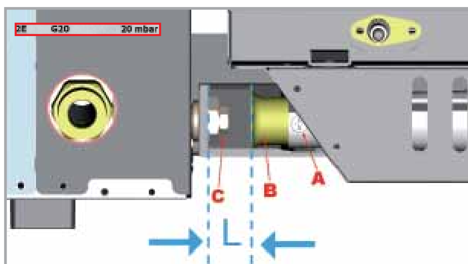


Se vengono utilizzati tubi flessibili, questi dovranno essere d'acciaio e bisognerà accertarsi che non passino vicino alle zone calde e che non siano sottoposti a sforzi di torsione e/o trazione.
Se si adoperano materiali non metallici quali guarnizioni, questi dovranno essere certificati e conformi alle correnti norme europee. Verificare infine la tenuta del circuito gas passando sui raccordi di collegamento una soluzione di acqua saponata o specifici prodotti schiumogeni non corrosivi. In nessun caso usare una fiamma libera per ricercare le perdite di gas.

Allacciamento gas

Impostazione gas
Un tecnico qualificato deve controllare il tipo di gas utilizzato e di conseguenza, se necessario, sostituire l'ugello, regolare la distanza dell'aria primaria, impostare il tipo di gas nel pannello di comando del forno e attaccare l'etichetta.

Regolazione distanza dell'aria primaria e sostituzione ugello
Facendo riferimento alla tabella presente nel foglio dati tecnici sotto riportato, operare la sostituzione dell'iniettore principale e la regolazione dell'aria primaria attraverso la relativa boccola. Eseguire tale operazione solo dopo aver chiuso il rubinetto del gas posto a monte del forno e scollegato l'alimentazione elettrica. Controllare che il diametro dell'iniettore da sostituire sia quello stampigliato sul medesimo in 1/100 mm. L'iniettore si trova nella parte posteriore del forno in basso a sinistra. Per sostituire l'iniettore e regolare l'aria primaria operare nel modo seguente (vedere illustrazione a seguito):



- Allentare la vite A
- Spostare la boccola B in base a quanto indicato nella tabella in allegato.
- Svitare ed estrarre l'iniettore C mediante una chiave da 13 mm.
- Installare l'iniettore adatto al tipo di gas presente in rete (vedere tabella tecnica apposita).
- Posizionare la boccola B alla corretta distanza H (vedere tabella tecnica apposita).
- Avvitare nuovamente la vite A.

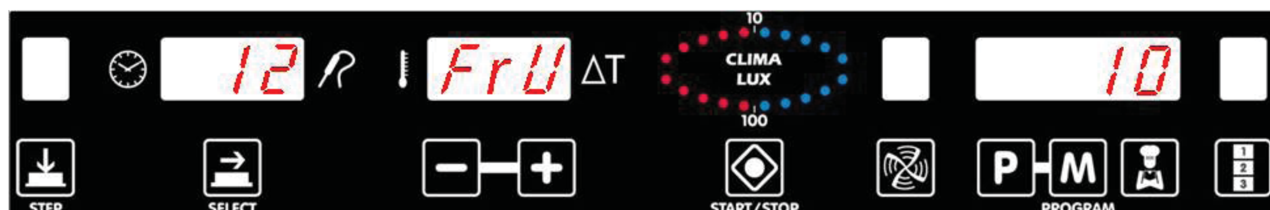
Ci sono 2 tipi diversi di ugelli da utilizzare:
- Ugello per G20, G25 e G25.1
- Ugello per G30 e G31

FORNO	GAS	CODICE UGELLO	DIAMETRO UGELLO [1/100 mm]	ARIA PRIMARIA L [mm]	INSTALLAZIONE
XBC 615 G	G20, G25, G25.1	BR1275A0	345	Tutto aperto L=39 mm	Fornito nel sacchetto
	G30,G31	BR1055A0	225		Installato nel forno
XBC 815 G	G20, G25, G25.1	UG1001A0	375	Tutto aperto L=39 mm	Fornito nel sacchetto
	G30,G31	BR1250A0	245		Installato nel forno
XVC 315 G	G20, G25, G25.1	BR1020A0	280	Tutto aperto L=39 mm	Fornito nel sacchetto
	G30,G31	BR1085A0	185		Installato nel forno
XVC 515 G	G20, G25, G25.1	BR1270A0	335	Tutto aperto L=39 mm	Fornito nel sacchetto
	G30,G31	BR1150A0	220		Installato nel forno
XVC 715 G	G20, G25, G25.1	BR1280A0	360	Tutto aperto L=39 mm	Fornito nel sacchetto
	G30,G31	BR1180A0	230		Installato nel forno
XVC 1215 G	G20, G25, G25.1	BR1275A0	345	Tutto aperto L=39 mm	Fornito nel sacchetto
	G30,G31	BR1055A0	225		Installato nel forno
XVC 2015 G	G20, G25, G25.1	UG1001A0	375	Tutto aperto L=39 mm	Fornito nel sacchetto
	G30,G31	BR1250A0	245		Installato nel forno
XVC915G - XVC1015G XBC915G - XBC1015G	G20, G25, G25.1	BR1245A0	355	Tutto aperto L=39 mm	Fornito nel sacchetto
	G30,G31	BR1055A0	225	L=16 mm	Installato nel forno
XVC3215G - XVC4015G	G20, G25, G25.1	BR1245A0	355	Tutto aperto L=39 mm	Fornito nel sacchetto
	G30,G31	BR1055A0	225	L=16 mm	Installato nel forno

Allacciamento gas

Modifica parametro Gas nel pannello comando
Impostare il parametro relativo al tipo di gas utilizzato attraverso il menu nascosto di 2° livello nel pannello di comando del forno, come descritto qui di seguito:

1. Per entrare nel menu nascosto premere contemporaneamente per 5 secondi i tasti P e
2. Premere il tasto fino a visualizzare sul display: 12 – FrU



3. Premere il tasto fino a visualizzare sul display il parametro GAS

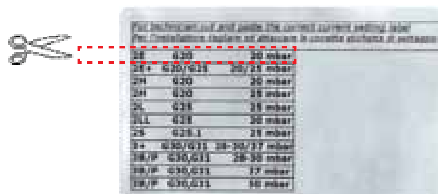


4. Premere i tasti per selezionare il tipo di gas corrispondente a quello utilizzato: G20, G25 (comprende anche G25.1) e G30 (comprende anche G31).
5. Per memorizzare la modifica premere il tasto
6. Premere P per uscire del menu nascosto

7. Per memorizzare la modifica impostata scollegare il forno elettricamente (staccare la spina), aspettare 10 secondi e poi ricollegare il forno alla alimentazione elettrica.
Attenzione! La mancata esecuzione di questa operazione comporta la non memorizzazione della modifica del tipo di gas. Di conseguenza sarà necessario ripetere l'intera procedura dall'inizio.


Attenzione!
Dopo ogni adattamento a nuovo gas, accertarsi di:

• Applicare sulla targhetta un adesivo indelebile con i dati relativi alla nuova installazione:



• Sigillare nuovamente le parti regolate.
• Procedere alle opportune prove di tenuta del circuito del gas.
• Eseguire un controllo generale di funzionamento.
• Controllare se la pressione di uscita della valvola gas del forno rispetta i valori indicati nella tabella sotto:

GAS	p max [mbar]	p min [mbar]
G20	14.2 ± 2%	5
G25 (G25.1)	21.2 ± 2%	7.5
G30 (G31)	26.2 ± 2%	10

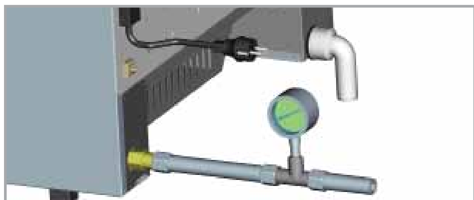
Allacciamento gas

Controllo della portata termica nominale

La portata termica dovrà essere verificata in base ai dati riportati in questo manuale d'uso da personale autorizzato o dall'ente preposto. Tale controllo dovrà avvenire nel caso di nuove installazioni, trasformazioni o adattamenti ad altri tipi di gas, così come dopo ogni intervento di manutenzione.
La portata termica nominale così come le pressioni di allacciamento si possono ricavare dalla tabella dei dati tecnici.
I componenti sigillati con vernice rossa non devono mai essere manipolati.
La potenza termica nominale prevista si ottiene utilizzando gli ugelli come descritto nella relativa tabella nel fascicolo dati tecnici e con la pressione d'allacciamento prescritta per ogni tipo di gas.
Se si desidera un ulteriore controllo della potenza termica nominale, tale controllo può essere effettuato mediante il metodo volumetrico per mezzo di un contatore e un cronometro.
Il volume esatto che deve passare per unità di tempo si può rilevare dalla tabella apposita nel fascicolo dati tecnici. Tale valore per l'allacciamento va mantenuto nell'ambito previsto con una tolleranza pari a ±5%. Qualora si riscontrino delle deviazioni si dovrà verificare che siano stati impiegati ugelli dal diametro corretto e con la corretta pressione in ingresso.

Controllo della pressione d'allacciamento

La pressione d'allacciamento va misurata, con apparecchiatura in funzione, utilizzando un misuratore di pressione per fluidi (ad esempio un manometro ad "U" con risoluzione 0,1 mbar oppure un manometro elettronico) e verificando che il valore di pressione misurato coincida con il valore riportato nell'apposita tabella.
Per eseguire il controllo della pressione d'ingresso, chiudere il rubinetto del gas a monte e togliere il tubo di adduzione del gas e inserire fra tale tubo e l'entrata gas del forno un raccordo a T; sul terminale libero del raccordo a T collegare un manometro idoneo e leggere la misura. La misura di pressione in entrata ed uscita può essere fatta anche sulle due apposite prese inserite sulla valvola del gas dopo aver rimosso il carter di protezione e collegato due tubi flessibili alle prese di pressione della valvola e al misuratore di pressione (ricordarsi di togliere le viti di tenuta delle prese di pressione e di eseguire tali operazioni dopo aver tolto l'alimentazione elettrica per non accedere inavvertitamente alle parti in tensione).



Se il valore di pressione letto, rispetto al valore indicato in tabella "CHART A", è troppo basso (più di 0,2 mbar sotto il valore indicato in tabella), rivolgersi al gestore locale della rete gas.

 **Attenzione!**

Le parti dell'elettrovalvola regolate e sigillate dal costruttore non devono essere manomesse per alcun motivo.

Controllo del funzionamento

Mettere in funzione l'apparecchio seguendo le istruzioni per l'uso. Verificare la tenuta dell'apparecchio.
Controllare la formazione delle fiamme, la loro interaccensione e il loro aspetto attraverso le asole di aerazione del bruciatore; in particolare le fiamme dovranno essere vive e di color azzurro brillante senza punte gialle.

 **Consigli all'utente**

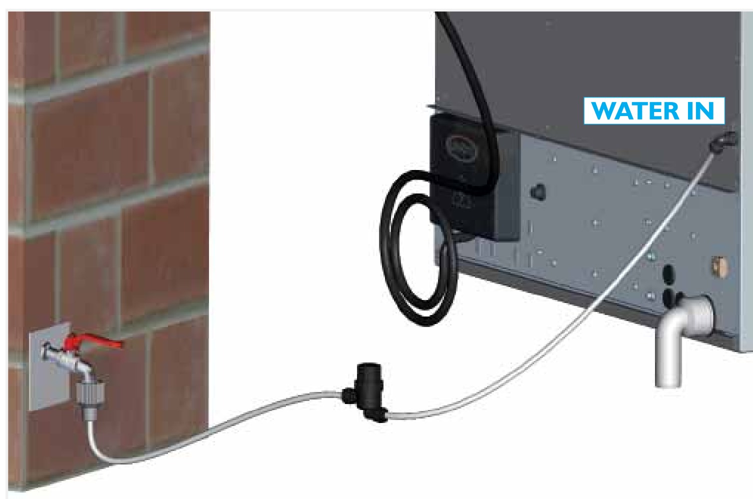
Il tecnico responsabile dell'installazione deve istruire il cliente/utente riguardo gli aspetti fondamentali di sicurezza di funzionamento del forno con riferimento alle informazioni contenute nel presente "Manuale di Istruzioni" che viene consegnato assieme al forno. Ogni operazione di manutenzione straordinaria (sostituzione di componente guasto, adattamento ad altro gas, ecc.) deve essere eseguita da personale tecnico dotato dei necessari requisiti professionali; al termine di tali operazioni è richiesto un controllo generale di funzionalità del forno.
Si consiglia a questo scopo la stipula di un contratto di manutenzione tale da far ispezionare l'apparecchio almeno due volte l'anno e che preveda un accurato controllo dei collegamenti elettrici, del gas e dell'acqua.
All'utente finale è riservato esclusivamente l'uso e la pulizia giornaliera dell'apparecchiatura.

Allacciamento idrico STEAM.Maxi™

Collegamento idrico: acqua in ingresso

Avvertenze

E' necessario interporre tra la rete idrica e l'apparecchio un rubinetto di intercettazione e un filtro meccanico.
L'apparecchio è fornito con 2 metri di tubo e relativo raccordo (3/4") con valvola di non ritorno e filtro meccanico come richiesto dalle normative vigenti.
Prima di collegare il tubo acqua all'apparecchio far defluire dell'acqua per eliminare eventuali residui .
L'acqua in ingresso deve avere un valore di pressione compreso tra 150 e 400 kPa e una temperatura massima di 30 °C.
L'apparecchio è dotato di un riduttore di pressione all'interno tarato a 200 kPa (2 bar) al fine di garantire la quantità adeguata di vapore prodotti per il sistema STEAM.Maxi™ per ottenere una migliore qualità di cottura.



Se la pressione dell'acqua in ingresso dovesse risultare inferiore è consigliabile utilizzare una pompa di poratata adeguata.
Qualora non fosse disponibile una rete di alimentazione idrica è possibile alimentare il circuito vapore del forno attraverso il kit XC665, che consente di pescare acqua distillata da una tanica o altro contenitore.

Qualità dell'acqua in ingresso

 **L'acqua di alimentazione del circuito STEAM.Maxi™ deve avere una durezza massima di 100 μS/cm.**

E' vivamente consigliato l'uso di un apparecchio demineralizzatore (osmosi inversa) onde evitare il deposito di calcare e/o altri minerali all'interno del forno.
A tal proposito è a Vostra disposizione il sistema di osmosi inversa UNOX codice XC235 direttamente gestito con un sistema di autodiagnosi dal controllo elettronico del forno.

 **Consigli all'utente**
Eventuali danni provocati da calcare o altri agenti chimici trasportati dall'acqua non sono coperti da garanzia.

Allacciamento idrico STEAM.Maxi™

Collegamento idrico: acqua in uscita

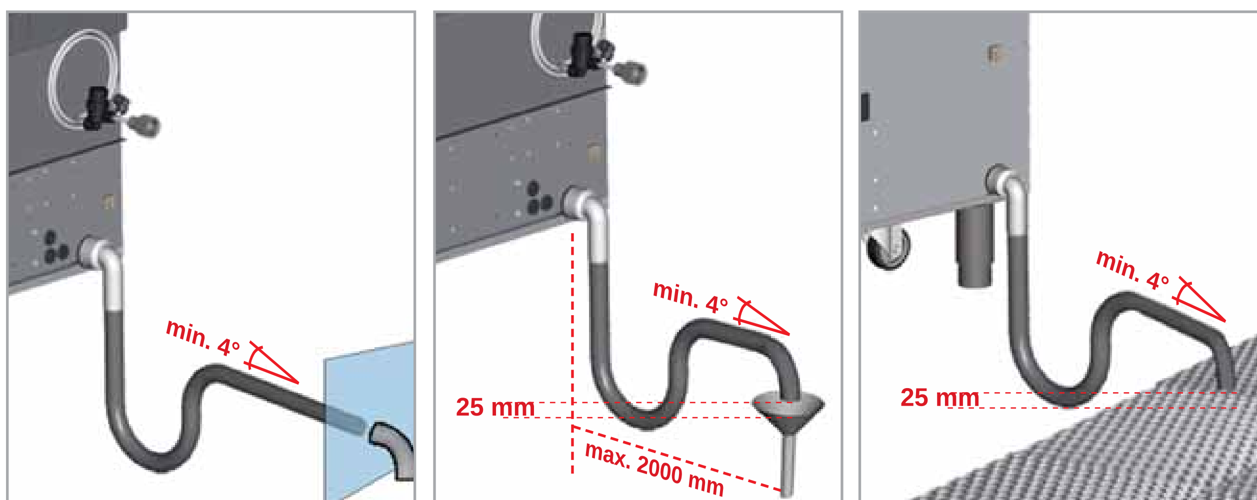
Avvertenze

L'acqua in uscita dallo scarico del forno può raggiungere temperature elevate (90 °C).
I tubi utilizzati per lo scarico dell'acqua devono essere in grado di sopportare tali temperature.

Tubazioni

Nella busta all'interno dell'imballo si trova una curva 90° che può essere montata su terminale scarico idrico che si trova su retro del forno e che poi va collegato con un tubo rigido o flessibile (vedere kit UNOX codice TB1520) e convogliato ad uno scarico aperto o sifonato. Il suo diametro non deve essere inferiore a quello dell'attacco di scarico e la lunghezza non superiore ad un metro.
E' consigliabile collegare lo scarico del forno alla rete delle acque grigie attraverso un opportuno sifone, in modo da contenere la uscita di vapori dallo scarico.
Evitare strozzature su condotte flessibili o gomiti per condotta metalliche, lungo tutto il percorso di scarico.
Il tubo di scarico deve mantenere una pendenza minima del 5% per garantire un adeguato deflusso e il tratto quasi orizzontale non deve essere più lungo di un metro.

E' buona norma un collegamento alle acque di scarico per ogni apparecchio. Se più apparecchi o altre attrezzature sono collegate ad un unico tubo di scarico, accertarsi che tale tubo sia dimensionato in modo tale da garantire un deflusso regolare e senza impedimenti.

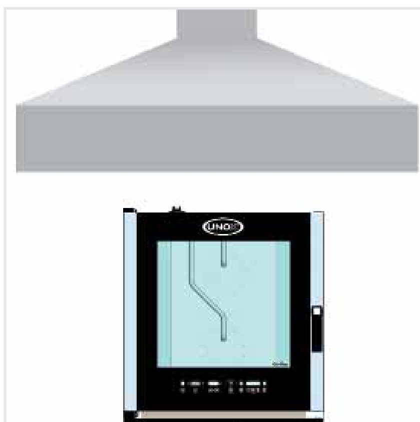



Attenzione!
In ogni caso devono essere rispettate le normative e gli standard locali.
Lo scarico deve essere posto all'estreno del perimetro del forno.
E' vietato ridurre il diametro dello scarico.

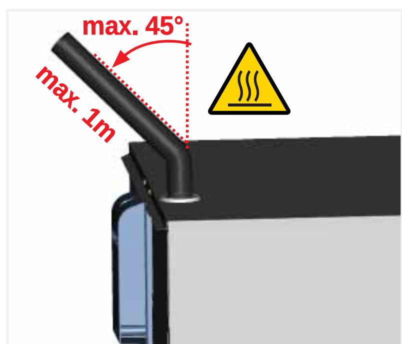
Scarico fumi camera di cottura

Durante la cottura vengono prodotti fumi caldi ed altri odori che vengono evacuati dal/dai camini; è quindi consigliabile posizionare il forno sotto apposita cappa aspirante oppure utilizzare le apposite cappe UNOX e provvedere al convogliamento verso l'esterno dei fumi in uscita.

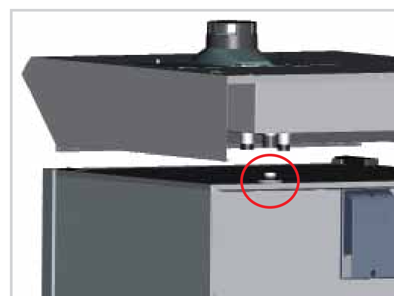




Lo scarico fumi camera di cottura si trova nella parte posteriore in alto del forno.
Non sovrapporre oggetti e/o materiali sopra ai camini di scarico fumi in modo tale da garantire il normale deflusso dei fumi.
Accertarsi che sopra lo scarico fumi non siano presenti oggetti e/o materiali che possono venire danneggiati dai fumi stessi.
Non lasciare materiali infiammabili in prossimità dei camini di scarico.



Nel caso si desideri convogliare i fumi per mezzo di un tubo non dotato di aspirazione o espulsione forzata, ne deve essere previsto uno indipendente per ogni camino con diametro minimo di 30 mm.
É consigliato convogliare i fumi con il tubo UNOX codice TB1520 evitando strozzature; Ogni tubo non deve essere lungo più di un metro e deve essere garantita una inclinazione non superiore a 45°.



Si consiglia pertanto di posizionare il forno sotto la cappa di aspirazione fumi UNOX codice XC315 (per la serie ChefTop™ GN 1/1), XC415 (per la serie BakerTop™), XC515 (per la serie ChefTop™ e BakerTop™ carrellati). Altrimenti installare il condensatore di vapore UNOX codice XC115.

N.B per forni BakerTop:



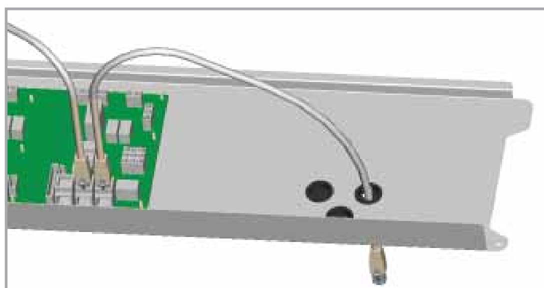
Nei forni BakerTop per favorire una maggiore estrazione dell'umidità dalla camera di cottura è consigliabile installare i 2 lamierini in dotazione all'interno della camera posizionandoli a lato di ogni scarico fumi con le appositi viti. Vedi figura di esempio.

Collegamento accessori

La scheda di controllo del forno gestisce tutti gli accessori (cappa, mantenitore, abbattitore temperatura, sistema osmosi). Gli accessori gestiti dal forno si collegano al forno stesso mediante i connettori RJ45 posti sul retro del forno.



Per collegare il forno con i relativi accessori seguire la seguente procedura:
- Scollegare tutti gli apparecchi dall'alimentazione elettrica
- Rimuovere la lamiera posteriore per aver accesso all'impianto elettrico interno
- Praticare con un cutter una feritoia verticale su uno dei tappi in gomma situati sul panello dietro al forno



- introdurre attraverso la feritoia un terminale del cavo RJ45
- inserire il terminale del cavo nell'apposito connettore femmina presente sulla scheda di potenza (non ha importanza quale dei tre connettori viene utilizzato)
- rimontare il coperchio di protezione serrando le apposite viti
- ricollegare all'alimentazione eltterica tutti gli apparecchi.

Gli accessori connessi verranno riconosciuti automaticamente e saranno controllabili dal pannello di controllo del forno.

Per il funzionamento e l'utilizzo degli accessori vedere il libretto di istruzioni dell'accessorio in questione.

 **Attenzione!**

I collegamenti elettrici e le operazioni sull'impianto elettrico dei forni, così come il collegamento elettrico del forno con i relativi accessori devono essere realizzati da personale tecnico iscritto a gli enti previsti dalla legge per l'esercizio della sua attività previsti dalla normativa del paese in cui l'apparecchio viene istallato. Tale personale tecnico deve comunque essere informato e applicare le normative riguardanti la sicurezza dei prodotti ripristinati, nonché la tutela della sicurezza sul posto di lavoro. In considerazione di quanto sopra UNOX è manlevato da ogni responsabilità che dovesse scaturire da interventi non eseguiti a regola d'arte o da errate interpretazioni o applicazioni delle normative.

Sovrapposizione forni

 **Attenzione!**

In nessun caso posizionare un forno immediatamente sopra ad un altro forno o ad altre fonti di calore.

Nel caso di sovrapposizione di più forni è obbligatorio l'utilizzo del kit di sovrapposizione UNOX codice XC726 (per la serie ChefTop™ GN 2/3), XC727 (per la serie ChefTop™ GN 1/1), XC725 (per la serie BakerTop™ 600x400 e ChefTop™ GN 2/1) che mantiene la corretta distanza tra i due forni e permette inoltre di facilitare collegamento elettronico, idrico e di scarico.





Certificazioni

Costruttore: **UNOX S.p.A.**
Indirizzo: Via Dell'Artigianato 28/30 - I-35010 Vigodarzere, Padova, Italy
Prodotto: Forno combinato per utilizzi professionali
Famiglia: **ChefTop™ – BakerTop™**

NORMATIVE DI RIFERIMENTO
La marcatura "CE" riportata sulle apparecchiature forni combinati convezione vapore serie XVC - XBC inserite in questo manuale fa riferimento alle seguenti direttive:

Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE secondo le norme
EN 60335-2-42:2003 + A1:2008 used in conjunction with
EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008
EN 62233:2008

Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE secondo le norme:
EN 55014-1:2006
EN 55014-2:1997 + A1:2001
EN 61000-3-2:2006
EN 61000-3-3:1995 + A1:2001 + A2:2005
EN 61000-3-11:2000

Direttiva Apparecchi a Gas 90/396/CEE, secondo le norme e i suoi correnti aggiornamenti:
EN 203-1
EN 203-2-2
EN 437

Erklärung der Symbole

Allgemeine Symbole

	***Achtung!*** Situation die sofortige Gefahr bedeutet oder Gefahrsituation, die zu Verletzungen oder sogar dem Tod führen kann.
	Achtung: Brandgefahr!
	Achtung: Hochspannung!
	Achtung: ätzende Stoffe.
	Achtung: Verbrennungsrisiko.
	Vorsicht: Nichtbeachtung der Hinweise kann zu Schäden am Produkt führen.
	Bei täglichem Gebrauch empfohlen.
	Information

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Sehr geehrter Kunde,
Wir möchten Ihnen zum Kauf eines Ofens aus der ChefTop™/ BakerTop™ Produktreihe gratulieren und Ihnen für diese Wahl danken; wir hoffen, dass dies nur der Anfang für eine erfolgreiche und lang andauernde Partnerschaft sein wird. Wie Ihnen sicherlich bekannt ist, wurden die ChefTop™/ BakerTop™ Ofen Produktreihe sowie das für diese zusätzlich entworfene Zubehör (Gebläsekühler, Warmhaltegeräte, spezielle Bleche und Gestelle) eigens gefertigt, um jeden Kochvorgang ungeachtet seiner Komplexität von Anfang bis Ende durchzuführen.

Die innovative ChefTop Bedienplatine ermöglicht es Ihnen, die gesamte an den Ofen angeschlossene UNOX Ausrüstung von einem Punkt aus zu steuern.

Ihr ChefTop™ / BakerTop™ Ofen besitzt weiterhin die exklusive ADAPTIVE.Clima Technologie, die äußerst verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse ungeachtet der Anzahl der sich im Ofen befindenden Bleche liefert.
Der ChefTop™ / BakerTop™ Ofen überwacht außerdem fortwährend alle Kochparameter, nicht nur hinsichtlich der Temperatur, sondern auch den aktuellen Feuchtigkeitsgrad im Garraum. Dies stellt sicher, dass zu jeder Zeit das am besten geeignete Kochprogramm verwendet wird, und ermöglicht es Ihnen somit, jedes Mal perfekte Kochergeb- nisse zu erhalten. Die ADAPTIVE.Clima Technologie bedeutet ebenfalls, dass Sie einen bereits im Speicher gesicherten Kochvorgang unzählige Male wiederholen können, mit der Sicherheit auf immer gleichbliebende Backergebnisse, unabhängig davon, ob der Ofen mit allen Blechen oder nur mit einem eingeschobenen Blech arbeitet.

Die AIR.Maxi Technologie mit der Option, zwischen drei verschiedenen Motordrehgeschwindigkeiten und drei semistatischen Betriebsmodi zu wählen, kann dazu verwendet werden, die Luftzufuhr innerhalb des Garraums den eigenen Bedürfnissen anzupassen: von Einstellungen für hohe Geschwindigkeit und damit schnelle und intensive Ko- chprogramme zu Einstellungen für niedrigere Geschwindigkeiten und somit empfindlichere, langsam gegarte Leb- ensmittel, zu den semi-statischen Betriebsmodi, die Ihnen ermöglichen, selbst die anspruchsvollsten Backvorgänge zu steuern.

Die MULTI.Time Technologie kann verwendet werden, um bis zu 9 Zeituhren einzustellen. Dies bietet Ihnen ein Maximum an Kontrolle, sogar beim Garen verschiedener Lebensmittel, die dieselbe Garraumtemperatur und denselben Feuchtigkeitsgrad, aber unterschiedlich lange Garzeiten benötigen.

Falls Ihr ChefTop™/BakerTop™ Ofen zwei Kerntemperaturfühler mit extrafeinen Nadeln (außen am Ofen) besitzt, können Sie ebenfalls vakuumverpackte Lebensmittel garen und besonders empfindliche oder kleine Lebensmittel per- fekt dämpfen.

UNOX S.p.A.

Händler:	**Installateur:**
	Datum der Installation:

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Vorsicht
Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, da sie wichtige Informationen zur sicheren Benutzung des Ofens enthält. Bewahren Sie die Anleitung an einem sicheren Ort auf, damit die verschiedenen Bediener diese, wenn notwendig, zu Rat ziehen können.



Sicherheitshinweise

Unvorschriftsmäßige Installations-, Support-, Instandhaltungs-, und Reinigungsvorgänge, oder jedwede an dem Gerät vorgenommene Veränderungen können das Gerät beschädigen und zu Verletzungen oder sogar tödlichen Unfällen führen. Lesen Sie deshalb die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Gerät darf nur von dazu befähigtem Personal zum Kochen von Lebensmitteln in professionellen und industriellen Großküchen verwendet werden.
Jede andere Verwendung des Geräts, die nicht diesem speziellen Gebrauch entspricht, kann deshalb als gefährlich eingestuft werden.
Das Gerät darf ebenfalls nur für den für sie vorgesehenen Zweck verwendet werden; jede andere Form der Verwendung kann als unzulässig angesehen werden.

Das Gerät kann für folgende Zwecke verwendet werden:
- zum Backen aller Backwaren und Brotprodukte, ob frisch oder gefroren;
- zum Kochen aller gastronomischen Produkte, ob frisch oder gefroren;
- um gekühlte, gefrostete und gefrorene Lebensmittel wieder in Normaltemperatur zu bringen;
- zum Dämpfen von Fleisch, Fisch und Gemüse;
- zum Kochen von vakuumverpackten Lebensmitteln in Tüten, die für diese Art von Kochvorgang geeignet sind.

Das Gerät sollte nicht von Einzelpersonen (einschließlich Kinder) mit verminderten physischen, mentalen und sensorischen Fähigkeiten verwendet werden, ebenso wenig von unerfahrenen oder nicht eingewiesenen Personen, solange diese noch keine Einweisung in die korrekte Benutzung des Produkts erhalten haben und von jemandem beaufsichtigt werden, der für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Kindern sollte nicht erlaubt werden, mit dem Gerät zu spielen.
Verwenden Sie keine Lebensmittel mit leicht entzündlichen Inhaltsstoffen (z.B. auf Alkohol basierende Lebensmittel).
Leicht entzündliche Stoffe können in Flammen aufgehen und stellen deshalb eine Brand- und Explosionsgefahr innerhalb der Garkammer dar; Explosionen können zu einem plötzlichen oder heftigen Öffnen der Tür führen.
Reinigungsmittel, Entkalker und die entsprechenden Produkte dürfen nur für die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke verwendet werden.
Jede andere Verwendung, die nicht diesem speziellen Gebrauch entspricht, kann deshalb als gefährlich eingestuft werden.
Falls die Glasplatten, die zum Bau der Tür verwendet wurden, beschädigt sind, ersetzen Sie diese umgehend. Es besteht das Risiko eines plötzlichen Bruchs des Glases.
Um Unfälle und die Beschädigung des Geräts zu verhindern, sollte das gesamte Personal über die vorschriftsmäßigen Sicherheitsabläufe informiert werden und die notwendige Unterweisung erhalten.

Sicherheitshinweise



Sicherheitshinweise für Gasgeräte

Wenn das Gerät unter einer Abzugshaube installiert wird, sollte die Abzugshaube angeschaltet werden, während.

Wenn das Gerät an einen Schornstein angeschlossen ist, sollte der Abgasschlauch im Einklang mit gereinigt werden (für weitere Informationen, kontaktieren Sie bitte Ihren Installateur).

Stellen Sie keine Gegenstände auf den mit dem Gerät verbundenen Abgasschlauch.
Der Bereich unterhalb des Geräts sollte nicht durch Gegenstände blockiert oder versperrt sein. Das Gerät sollte nur in einer zugluftfreien Umgebung in Betrieb genommen werden.

Falls Sie Gas riechen:
Schalten Sie die Gaszufuhr umgehend ab!
Kommen Sie nicht mit einem der elektrischen Schalter in Berührung! Stellen Sie sicher, dass der Raum gut belüftet ist!
Vermeiden Sie die Erzeugung von offenen Flammen und Funken!
Verwenden Sie ein Telefon außerhalb des Gebäudes und informieren Sie umgehend Ihren Gasversorger (falls Sie Probleme haben, dies zu tun, kontaktieren Sie Ihre Feuerwehrzentrale vor Ort)!



Inbetriebnahme: Sicherheitshinweise

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, stellen Sie sicher, dass sich keine Bedienungsanleitungen, Plastiktüten oder Zubehör im Ofeninnenraum befinden.

Stellen Sie sicher, dass die hängende Gestellrahmen oder Gestellwagen im Ofeninnenraum wie beschrieben gesichert sind - Behälter, die heiße Flüssigkeiten enthalten, können in der Garkammer herunterfallen oder verrutschen - Verbrennungsrisiko!

Vor Inbetriebnahme des Geräts, stellen Sie sicher, dass sich keine Überreste des Reinigungsmittels im Ofeninnenraum befinden. Beseitigen Sie alle Überreste von Reinigungsmitteln mit einem feuchten Lappen. Tragen Sie währenddessen angemessenen Augen-, Mund- und Handschutz und spülen Sie nachher alles gründlich aus - Verätzungsgefahr!

Benutzen Sie für Eingaben auf der Bedienplatine nur die Finger; der Gebrauch von Gegenständen kann zu Schäden und/oder Funktionsstörungen führen und deshalb die Garantieansprüche erlöschen.

Nehmen Sie das Gerät bei einer Raumtemperatur zwischen +5°C und +35°C in Betrieb.
Die Temperatur der äußeren Teile kann 60°C überschreiten: berühren Sie deshalb nur die Komponenten, die zur Steuerung des Gerätes verwendet werden. Verbrennungsrisiko!

Wenn die Behälter während des Kochvorgangs mit Flüssigkeit gefüllt sind oder mit Flüssigkeit gefüllt werden, muss der Benutzer in jeden Behälter hineinsehen können; alle Gestelle über Augenhöhe dürfen nicht benutzt werden - Verbrennungsgefahr!
Seien Sie besonders vorsichtig und vermeiden Sie Tropfen und Vergießen, wenn Sie Bleche entfernen, die heiße Flüssigkeiten enthalten.

Sicherheitshinweise

Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Lebensmittelbehälter nach und während des Kochvorgangs verrücken: hohe Temperaturen können Verbrennungen verursachen.

Tragen Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit Zubehör und anderen Gegenständen in Berührung kommen, die sich in der Kochkammer befunden haben - Verbrennungsrisiko!

Öffnen Sie die Tür immer langsam und vorsichtig: Verbrennungsrisiko durch heißen Dampf, der aus dem Ofen entweicht.

Während des Betriebsmodus “COOL” (Kühlung der Garkammer) sind die Lüfterräder des Ofens in Betrieb, während die Ofentür geöffnet ist. Stellen Sie sicher, dass das Lüftergehäuse sicher befestigt ist bevor Sie den Modus “COOL” aktivieren. Entfernen Sie keinesfalls das Lüftergehäuse während der Ofen im Modus “COOL” arbeitet, und berühren Sie unter keinen Umständen die Lüfterräder oder Heizelemente während der Ofen angeschaltet ist oder während die Lüfterräder sich noch drehen und/oder die Heizelemente noch heiß sind.

Platzieren Sie keine leicht entzündlichen oder brennbaren Stoffe in der Nähe des Geräts - Brandgefahr!

Wenn bewegliche Gerätschaften und Gestellwagen für Bleche nicht bewegt werden müssen, sollte die Radbremse verwendet werden. Wagen können auf unebenen Oberflächen wegrollen - Verletzungsrisiko!

Falls die Blechgestellwagen noch während der Benutzung bewegt werden müssen, Stellen Sie sicher, dass die Behälter richtig befestigt sind. Schließen Sie die Behälter, die heiße Flüssigkeiten enthalten, sodass keine heiße Flüssigkeit auslaufen kann - Verbrennungsrisiko!

Während des Be- und Entladens der Gestellwagen für Teller und Bleche sollte der Transportwagen wie angewiesen an dem Gerät gesichert werden - Verletzungsrisiko!

Gestellwagen für Bleche und Teller, Transportwagen und Geräte auf Rädern können umkippen, wenn sie über unebene Flächen gerollt werden oder die Schwelle eines Raumes überqueren - Verletzungsrisiko!

Vermeiden Sie es, Lebensmittel im Garraum zu salzen. Wenn es sich nicht vermeiden lässt, reinigen Sie den Ofen danach so schnell wie möglich (sehen Sie dazu nachstehend die entsprechenden Abschnitte).

Sicherheitshinweise



Instandhaltung, Inspektion und Reinigung

Wir empfehlen, den Garraum täglich zu reinigen, um angemessene Hygienestandards aufrechtzuerhalten und zu verhindern, dass der Edelstahl im Innenraum zerstört wird. Wir möchten deshalb den Gebrauch des Rotor. KLEAN Waschsystems, Artikelnummer XC405, empfehlen, das eine automatische Reinigung der Garkammer bietet.



Vorsicht!

Wenn das Gerät gar nicht oder nicht gründlich genug gereinigt wird, können Fette und Essensüberreste, die sich im Innern des Garraumes gesammelt haben, anfangen zu brennen - Brandgefahr!

Um Korrosion in der Garkammer zu vermeiden, sollte das Gerät täglich gereinigt werden, selbst wenn es nur zum Dämpfen verwendet wurde.
Reinigen Sie das Gerät nicht mit Hochdruckreinigern, Heißwasserdüsen oder Hochdruckdampf. Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die vom Gerätehersteller empfohlen wurden.
Reinigungsmittel anderer Hersteller können das Gerät beschädigen und die Garantieansprüche erlöschen. Verwenden Sie keine aggressiven Stoffe oder ätzende Reinigungsmittel.
Tägliche Reinigung der Garkammer mit einem nicht-aggressiven Reinigungsmittel verlängert die Lebensdauer des Gerätes. Um die Garkammer des Ofens manuell zu reinigen, gehen Sie wie folgt vor:
Schalten Sie den Ofen an, stellen Sie eine Temperatur von 55°C und einen Dampfgrad von 100% ein, lassen sie ihn 10 Minuten lang laufen, dann lassen Sie ihn abkühlen und reinigen Sie die Kammer mit einem feuchten Lappen.
Benutzen Sie keine säurehaltigen Produkte oder aggressiven Hilfsmittel und Produkte.
Benutzen Sie keine Wasserdüsen oder Hochdruckreiniger, um die äußeren Oberflächen des Ofens zu reinigen. Reinigen Sie die Stahlflächen mit einem feuchten Lappen und speziell geeigneten Produkten. Verwenden Sie keine säurehaltigen Produkte oder Produkte, die Ammoniak enthalten.



Installation, Inspektion, Instandhaltung und Reparaturarbeiten



Achtung: Hochspannung!

Installation, Inspektion, Instandhaltungs- und Wartungsarbeiten sollten von qualifiziertem, angemessen ausgebildetem Personal durchgeführt werden. Bevor Arbeiten ausgeführt werden, sollte das Gerät zunächst von der Stromzufuhr getrennt werden.

Falls das Gerät auf einer Haltevorrichtung auf Rädern platziert wird, stellen Sie sicher, dass ein Verschieben keine elektrischen Leitungen, Wasserleitungen, Abluftschläuche oder ähnliche Anschlüsse zerstört. Vermeiden Sie es, Hitzequellen in der Nähe des Geräts zu platzieren.
Falls sich das Gerät auf Rädern befindet, muss seine Bewegungsfreiheit so eingeschränkt werden, dass, wenn es verschoben wird, elektrische Leitungen oder Wasserleitungen in keiner Weise beschädigt werden. Sobald Sie das Gerät verschieben, stellen Sie sicher, dass elektrische Leitungen, Wasserleitungen sowie Abluftrohre richtig getrennt wurden. Wenn das Gerät in seine Ausgangsposition zurückgeschoben wird, achten Sie darauf, dass der Anti-Roll-Sicherheitsverschluss angelegt wird und dass alle elektrischen Leitungen, Wasserleitungen und Abluftrohre gemäß gängiger Sicherheitsstandards angeschlossen sind. Um zu gewährleisten, dass das Ger-ät in perfektem technischem Zustand bleibt, sollten mindestens einmal pro Jahr Wartungsarbeiten durch eine vom Support Service empfohlenen Partnerfirma durchgeführt werden.

Info Betriebsanweisungen

Vermeiden Sie es, Hitzequellen (z.B. Grille, Fritteuse etc.) in Nähe des Geräts zu platzieren.
Sobald die Ofentür geöffnet ist, werden Heiz- und Lüfterbetrieb automatisch unterbrochen.
Die eingebaute Lüfterbremse wird aktiviert. Das Lüfterrad dreht sich nur für eine kurze Zeit weiter.
Wenn das Gerät über 15 Minuten eingeschaltet gewesen ist ohne dass ein Betriebsmodus oder automatisches Waschen ausgewählt wurde, wird die Standby Funktion automatisch aktiviert, um so den Energieverbrauch zu minimieren. Um den Standby Modus zu verlassen, drücken Sie einfach den "START/ STOP" Knopf.

Bei Benutzung der Grill- und Bratfunktionen (z.B. für Geflügel), sollte zu jeder Zeit ein Abtropfblech auf dem Boden platziert werden, um das überschüssige Fett zu sammeln. Reinigen Sie vor der Benutzung immer erst das Zubehör.

Wenn das Gerät für längere Zeiträume ausgeschaltet ist (z.B. über Nacht), lassen Sie die Tür angelehnt. Wenn das Gerät für längere Zeiträume gar nicht benutzt wird (z.B. wenn die Geschäftsräume geschlossen sind), schalten Sie die Energie- und Gaszufuhr ab.

Am Ende seiner Laufzeit sollte das Gerät nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, noch sollte es in Container für gebrauchte Haushaltsgeräte in öffentlichen Recycling Centern platziert werden.
Wir helfen Ihnen gerne dabei, das Gerät auf korrekte Weise zu entsorgen.

Garantie

Dieses UNOX Produkt sollte von einem Autorisierten UNOX Support Centre installiert werden.
Das Datum der Installation sowie das Gerätemodell müssen entweder vom Endverbraucher, durch eine vom Händler oder dem Autorisierten UNOX Support Centre ausgestellte schriftliche Bestätigung oder Installationsrechnung schriftlich festgehalten werden, andernfalls ist diese Garantie nicht gültig;
Die UNOX Garantie umfasst alle Funktionsstörungen, die deutlich auf aus Produktionsfehlern entstandene Defekte zurückzuführen sind. Defekte oder Schäden, die durch den Transport oder inkorrekte Produktlagerung, Instandhaltung oder Betrieb, durch Anwendung von durch UNOX nicht vorgeschriebene Installationsvorgängen und durch Umweltfaktoren (z.B. den Gebrauch von schmutzigem und aggressivem Wasser, Gas schlechter Qualität oder unpassenden Spannungsebenen), verursacht wurden, werden von der Garantie nicht abgedeckt.
Die Garantie umfasst keine Schäden, die auf die Verwendung von übermäßiger Spannung, oder Eingriffe einzelner unbefugter oder unbefähigter Personen zurückzuführen sind.
Die Garantie wird außerdem vermindert im Falle von Schäden oder Funktionsstörungen, die aufgrund der Bildung von Kalkablagerungen im Gerät entstehen. Weiterhin umfasst die Garantie keine leicht verschleißbaren Teile, wie: Dichtungen, Lampen, Glasscheiben, dekorative Teile und verschleißbare Komponenten, nachdem das Gerät benutzt wurde.
Die Garantie wird weiterhin unwirksam im Falle eines Schadens, der durch falsche Installation entstanden ist oder eine Installation, die nicht von einem Autorisierten Support Center durchgeführt wurde.

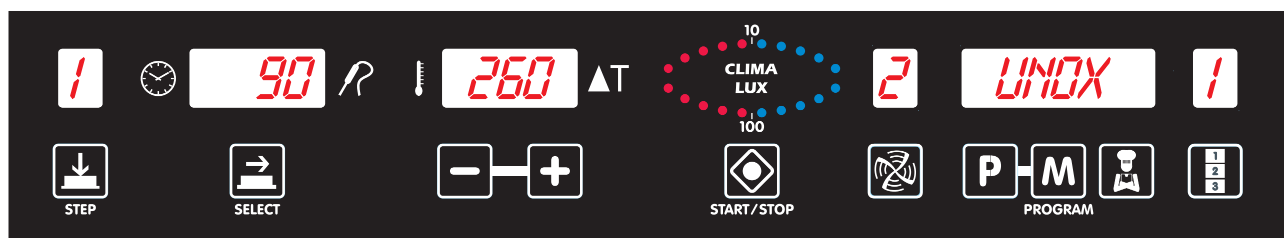
Die digitale ChefTouch-BakerTouch Bedienplatine

Inbetriebnahme der Bedienplatine

Die “ChefTouch” “BakerTouch” Bedienplatine lässt sich durch Berührung des auf der Außenscheibe gedruckten Tastenfeldes mit den Fingern bedienen (benutzen Sie keine anderen Gegenstände, wie z.B. Gabeln, Messer etc.). So können Funktionen aktiviert und die Werte wie gewünscht eingestellt werden.

Diese Technologie macht ebenfalls das Reinigen der Bedienplatine schnell und einfach, und garantiert gleichzeitig ein Maximum an Verlässlichkeit und Haltbarkeit ohne Verschiebung der Mechanik.

Aufbau der Bedienplatine:



An-/Ausschalten des Gerätes

Sobald der Ofen an den Strom angeschlossen ist, schaltet sich die Bedienplatine automatisch ein.

Nach 15 Minuten, wenn keiner der Knöpfe betätigt wurde und wenn keines der Geräte, die an die elektronische Bedienplatine angeschlossen sind (Öfen, Schockfroster, Warmhaltegerät) in Betrieb sind, geht sie in den Standby Modus über: nur die START/STOP LED Leuchte bleibt an. Um die elektronische Bedienplatine zu reaktivieren, drücken Sie einfach den START/STOP Knopf.

Um den Standby Modus zu aktivieren, drücken Sie den START/STOP Knopf und halten Sie ihn für 6 Sekunden lang gedrückt während die elektronische Bedienplatine angeschaltet ist; um die Platine zu reaktivieren, drücken Sie erneut START/STOP Knopf.

Benutzung der Bedienplatine

Manuelle Bedienung

Einstellung der Kochparameter

Die folgenden Parameter können für jeden Kochschritt festgelegt werden:
Zeit oder Kerntemperatur (diese beiden Parameter heben sich gegenseitig auf: wenn die Zeit festgelegt wird, ist der Kerntemperatur-Parameter automatisch außer Funktion und umgekehrt);
Die Garraumtemperatur, oder wahlweise Delta T (Delta T kann nur dann benutzt werden, wenn die Kerntemperatur eingestellt wurde);

CLIMA LUX, wenn nötig, um die Prozentzahl an abgeführter Feuchtigkeit (DRY.Maxi™) oder die Prozentzahl an freigesetztem Dampf (STEAM.Maxi™) einzustellen;

Verwenden Sie den SELECT Knopf, um von einem Parameter zum nächsten zu gelangen; der gerade aktivierte Parameter wird angezeigt, indem eines der 5 Symbole leuchtet.
Es ist ebenfalls möglich, die Geschwindigkeit der Luftzufuhr in der Garkammer zu wählen (3 verschiedene Lüftergeschwindigkeiten und 3 semi-statische Betriebsmodi).
Um die Geschwindigkeit der Luftzufuhr anzupassen, drücken Sie den Knopf; der aktivierte Geschwindigkeitsgrad wird auf dem Display 4 angezeigt.

Zu beachten:
Ein vollständiger Arbeitsgang setzt nicht notwendigerweise die Ausführung aller 4 Schritte voraus. Es sollten nur die gewünschten Schritte festgelegt werden. Dies beeinträchtigt die Leistung des Ofens in keiner Weise.

Einstellen der Kochdauer und der Kerntemperatur

Die Kochdauer und die Kerntemperatur bestimmen die Länge eines jeden Kochschritts.
Im Allgemeinen ist die Zeitdauer, die für die Beendigung des Kochvorgangs benötigt wird, größer, je mehr Lebensmittel im Ofen platziert werden und umgekehrt.
Anstelle einer Kochdauer ist es ebenfalls möglich, einen Temperaturwert für den Kerntemperaturfühler festzulegen. Sobald dieser Wert erreicht ist, beginnt entweder der nächste Kochschritt oder das Kochprogramm wird beendet.
In diesem Fall wird die Kochdauer automatisch der sich im Garraum befindenden Menge an Lebensmitteln angepasst.
Eine kürzere Kochdauer als vom jeweiligen Lebensmittel verlangt - oder eine zu niedrige Kerntemperatur - führen dazu, dass die Lebensmittel nicht richtig gegart sind.
Eine längere Dauer als vom jeweiligen Lebensmittel benötigt - oder eine zu hohe Temperatur- führen dazu, dass die Lebensmittel austrocknen und an der Oberfläche verbrennen.
Die Zeit- und Kerntemperatur Parameter schließen sich gegenseitig aus: Wenn eine Garzeit eingestellt wird, ist der Kerntemperatur-Parameter außer Funktion, und wenn die Kerntemperatur eingestellt wird, ist der Zeit-Parameter außer Funktion.
Es ist deshalb notwendig entweder den Zeitparameter oder den Kerntemperatur-Parameter auszuwählen: wenn keiner der beiden Parameter gewählt wird, wird die Bedienplatine keine Einstellungen von weiteren Parametern erlauben (Garraumtemperatur, Delta T, Clima Lux).

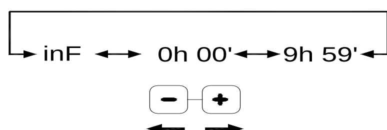
Einstellung der Kochparameter



Einstellung der Kochdauer

Der Zeitparameter wird via Display 2 in Stunden.Minuten angezeigt und kann durch Benutzung der Tasten eingestellt werden.

Wenn Kochschritt 1 ausgewählt wird und der Text “INF” (INFINITE) auf Display 2 erscheint, bleibt der Ofen so lange gleichmäßig in Betrieb bis er vom Benutzer manuell gestoppt wird.
Wenn die HOLD (“HLD”) Funktion in nachfolgenden Kochschritten ausgewählt wird, setzen die Lüfterräder sich nur dann in Betrieb, wenn auch die Heizelemente in Betrieb sind.



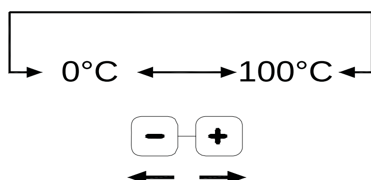


Einstellung der Kerntemperatur

Der Kerntemperaturfühler misst die Temperaturzunahme im Inneren des Produkts während des gesamten Kochvorgangs, dafür sollte mit der Spitze des Kerntemperatureführers in den dicksten Teil des Lebensmittels eingeführt werden. Stellen Sie sicher, dass der Temperaturfühler richtig positioniert wurde bevor Sie den Arbeitsgang beginnen: falsches Positionieren kann das Endresultat negativ beeinflussen.

Der Parameter für die Kerntemperatur wird auf Display 2 angezeigt, und kann durch Benutzung der Tasten eingestellt werden.

Sobald die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, wird der Kochschritt als beendet betrachtet und der nächste Schritt eingeleitet (wo anwendbar).



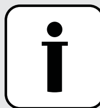
Das XC249 externer Kerntemperaturfühler-Set kann verwendet werden, um einen zusätzlichen, kleineren Kerntemperaturfühler anzuschließen, der sich für das Kochen von vakuumverpackten Produkten und Produkten, die aus kleineren Teilen bestehen, eignet.

Einstellung der Koch-/Backparameter









Positionieren Sie den Kerntemperaturfühler wie beschrieben.
Sonst: Gefahr der Beschädigung!
Lassen Sie den Kerntemperaturfühler nicht aus der Gar-/Backkammer hängen.
Gefahr der Beschädigung!

Entfernen Sie den Temperaturfühler vom Lebensmittel bevor Sie das Gericht aus dem Ofen nehmen. Gefahr der Beschädigung!



Vorsicht!
Schützen Sie Ihre Arme und Beine!

Einstellung der Gar-/Backraumtemperatur oder des Delta T-Werts

Das genaue Einstellen der Temperatur im Garraum stellt sicher, dass die Lebensmittel innen wie außen richtig gegart werden.
Eine niedrigere Temperatur als der spezifische Wert trocknet das Lebensmittel aus anstatt es zu garen;
Eine höhere Temperatur als der spezifische Wert verbrennt die Oberfläche während der Kern roh bleibt (manchmal ist dies das erwünschte Resultat, besonders wenn es um Fleisch geht).
Garen mit den DELTA-T Parametern ist nur bei Kochschritten möglich, die zur Bestimmung der Kochzeit den Kerntemperaturfühler verwenden. Als DELTA-T bezeichnet man die Differenz zwischen der Garraumtemperatur und dem Wert, der von dem Kerntemperaturfühler im Inneren des Produkts gemessen wird.
Die Garraumtemperatur und die Delta T-Parameter schließen sich gegenseitig aus: sobald die Garraumtemperatur eingestellt wird, bleibt der Delta T-Parameter außer Funktion; sobald der Delta T-Wert eingestellt wird, bleibt der Parameter für die Garraumtemperatur außer Funktion.

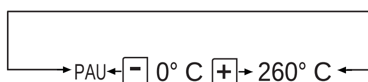
Einstellung der Koch-/Backparameter



Einstellung der Gar-/Backraumtemperatur

Die Garraumtemperatur wird auf Display 3 angezeigt und kann durch die Betätigung der Tasten [–][+] eingestellt werden.

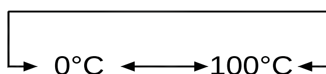
Wenn der Schriftzug “PAU” auf Display 3 erscheint, setzt der Pausenmodus ein: die Lüfterräder und die Heizelemente bleiben außer Funktion. Um den Betrieb des Ofens zeitlich zu verschieben oder diesen zu unterbrechen (dies bietet sich an, um bestimmte Produkte aufgehen zu lassen), legen Sie die Dauer der Unterbrechung auf Display 2 fest und wählen Sie das “PAU” Symbol auf Display 3.

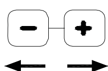




Einstellung des Delta T-Werts

Der Delta T-Wert wird auf Display 3 angezeigt und kann durch die Betätigung der Tasten [–][+] eingestellt werden.



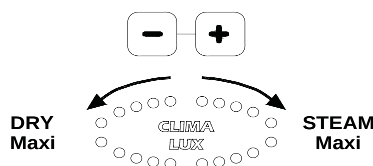




Einstellung des Gar-/Backraumklimas

Einstellungen zum Klima im Garraum (STEAM.Maxi / DRY.Maxi) werden durch die CLIMA LUX Ellipse angezeigt und durch Verwendung folgender Tasten eingestellt: [–][+]

Die 10 blauen LED-Leuchten zeigen den prozentualen Dampfgehalt des Garraums an (STEAM Maxi);
Die 10 roten LED-Leuchten zeigen den prozentualen Entfeuchtungsgehalt an (DRY Maxi).



Bitte beachten Sie:
Die beiden Systeme können nicht gleichzeitig verwendet werden. Das Einstellen des CLIMA LUX Parameters ist optional. Wenn dieser Parameter nicht ausgewählt wurde, läuft der Ofen nur im “HEISSLUFT” Modus.

Einstellung der Koch-/Backparameter

 Erzeugung von Dampf / Feuchtigkeit im Gar-/Backraum: STEAM.Maxi™

Ihr Ofen ist mit der exklusiven STEAM.Maxi Technologie zur Erzeugung von Dampf in der Gar-/Backkammer ausgestattet. Diese innovative Technologie ermöglicht es Ihnen, jede Art von Dämpfen beginnend bei einer Temperatur von 48°C durchzuführen und dabei gleichzeitig mit größtmöglicher Genauigkeit die Temperatur des erzeugten Dampfes zu kontrollieren.
Mit STEAM.Maxi™ lassen sich die zugeführte Dampfmenge regulieren und verschiedene Temperaturen einstellen. So können verschiedene Kocharten durchgeführt werden:

- Dämpfen (nur Dampf);
- Gemischtes Heißluft-Garen/Dämpfen (Luft + Dampf).

Durch die ADAPTIVE.Clima Technologie kontrollieren die BakerTop™ und ChefTop™ Öfen fortwährend alle Koch- und Backparameter, nicht nur hinsichtlich der Temperatur, sondern auch den aktuellen Feuchtigkeitsgrad in der Koch-/Backkammer. Dies stellt sicher, dass zu jeder Zeit das am besten geeignete Programm verwendet wird, um so dem Benutzer ungeachtet der Anzahl der sich im Ofen befindenden Bleche jederzeit perfekte Kochergebnisse zu garantieren.
Die ADAPTIVE.Clima Funktion setzt die Menge an Dampf frei, die benötigt wird, um den vom Benutzer festgelegten Feuchtigkeitsanteil zu erreichen.

 **Vorsicht!**
Während des Kochvorgangs setzt das in der Kochkammer befindliche Produkt eine bestimmte Menge an Dampf frei: deshalb kann es vorkommen, dass das Gerät keinen Dampf erzeugt, wenn die vom Produkt freigesetzte Feuchtigkeit ausreicht, um den vom Benutzer gewählten Feuchtigkeitswert zu erreichen. In diesem Fall lässt sich die fehlende Dampfproduktion keineswegs auf eine Fehlfunktion des Geräts zurückführen, sondern lässt auf einwandfrei funktionierende Steuerungs- und Kontrollvorgänge des Ofens schließen.

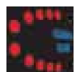
Um den gewünschten Feuchtigkeitsgrad im Garraum einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie folgende Taste SELECT mehrmals bis das CLIMA LUX Zeichen aufblinkt;

- Verwenden Sie die Taste + um die gewünschte Prozentzahl an freigesetzter Dampfmenge (STEAM.Maxi™) einzustellen.

Die 10 blauen LED Leuchten zeigen den vom Benutzer festgelegten Feuchtigkeitsgehalt des Garraums an, der für jeden Schritt des Arbeitsgangs zwischen 10% und 90% variieren kann. Wenn ein Feuchtigkeitsgehalt von 100% ausgewählt wird - und für Temperaturen unter 130°C - aktiviert der Ofen automatisch einen Modus, bei dem ausschließlich Dampf freigesetzt wird.

Einstellung der Koch-/Backparamete

 Abführung von Feuchtigkeit/Dampf aus der Garkammer: DRY. Maxi™

Die patentierte DRY.Maxi™ Technologie ermöglicht eine schnelle Abführung der gesamten Feuchtigkeit aus der Garkammer, unabhängig davon, ob diese vom im Ofen befindlichen Produkt selbst freigesetzt oder vom STEAM.Maxi™ System in einem vorangegangenen Kochschritt erzeugt wurde.
Die DRY.Maxi™ Technologie der ChefTop™ und BakerTop™ Öfen steht für garantiert gesteigerten Geschmack, unabhängig davon, ob Sie Restaurantgerichte kochen oder mit Backwaren und Brotprodukten arbeiten.
Um die gewünschte Gradzahl an abgeführter Feuchtigkeit einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie die Taste CLIMA LUX bis das Dysplay aufleuchtet;
- Verwenden Sie die Taste, um die gewünschte Prozentzahl an abgeführter Feuchtigkeit einzustellen (DRY.Maxi™).

Die 10 roten LED Leuchten zeigen den variablen Feuchtigkeitsgrad an (zwischen 10% und 100%), der aus der Garkammer abgeführt werden soll.

 Einstellung der Geschwindigkeit der Luftzufuhr

Die Möglichkeit, zusätzlich zu den 3 semi-statischen Betriebsmodi zwischen 3 Luftzufuhrgeschwindigkeiten in der Kochkammer zu wählen, beinhaltet die Möglichkeit, jedes Produkt zu kochen, von empfindlichen Lebensmitteln bis hin zu solchen, die eine große Menge an Hitzezufuhr benötigen.
Die Taste kann verwendet werden, um die Motordrehgeschwindigkeit und den Betriebsmodus einzustellen. Es gibt 3 wiederholbare Drehgeschwindigkeiten und 3 semi-statische Betriebsmodi.
Beim semi-statischen Modus werden nur dann die Motoren aktiviert, wenn auch die Heizelemente in Betrieb sind; dies bietet genau die Effekte, die sonst nur durch einen traditionellen statischen Ofen zu erreichen wären. Die Lüfterräder werden für kurze Zeit aktiviert, um die von den Heizelementen erzeugte Hitze gleichmäßig zu verteilen und sicherzustellen, dass die Temperatur innerhalb der Garkammer durchgehend gleich bleibt. Die vorher gewählte Geschwindigkeit wird auf Display 4 angezeigt und kann durch Verwendung der Taste in folgenden Sequenzen ausgewählt werden:

- 1: bedeutet, dass die Drehgeschwindigkeit auf ein Minimum ausgewählt ist
- 2: bedeutet, dass die Drehgeschwindigkeit sich zwischen minimalen und maximalen Einstellungen befindet
- 3: bedeutet, dass die Drehgeschwindigkeit auf ein Maximum eingestellt ist
- 1P: weist auf einen semi-statischen Betrieb hin, bei dem die Drehgeschwindigkeit auf ein Minimum eingestellt ist
- 2P: weist auf einen semi-statischen Betrieb hin, bei dem die Drehgeschwindigkeit auf einen mittleren Wert eingestellt ist
- 3P: weist auf einen semi-statischen Betrieb hin, bei dem die Drehgeschwindigkeit auf ein Maximum eingestellt ist



Beginn/Beendigung des Kochvorgangs

Sobald Sie alle Kochparameter eingestellt haben, drücken Sie die Taste START/STOP, um den Kochvorgang zu starten. Um den Kochvorgang zu stopen, drücken Sie erneut die START/STOP Taste.
Sobald der Arbeitsgang beendet ist, gibt der Ofen sowohl im manuell eingestellten als auch im vorprogrammierten Modus, für 15 Sekunden einen hörbaren Ton von sich und das Display blinkt 45 Sekunden lang auf.
Während dieser 45 Sekunden bleibt die "START / STOP" LED Leuchte an.
Wenn Sie während dieses Zeitraums die Taste betätigen, wird die festgelegte Kochdauer erhöht und der Ofen startet automatisch wieder neu (unter Verwendung der letzten Kochparameter).
Wenn Sie die Taste START/STOP drücken, schaltet sich die "START / STOP" LED Leuchte aus und alle Betriebsparameter werden zurückgesetzt. Wenn Sie innerhalb von 45 Sekunden keinen der Knöpfe betätigen, schalten die "START / STOP" LED Leuchten sich aus und alle Betriebsparameter werden zurückgesetzt.

Auswahl der Kochschritte

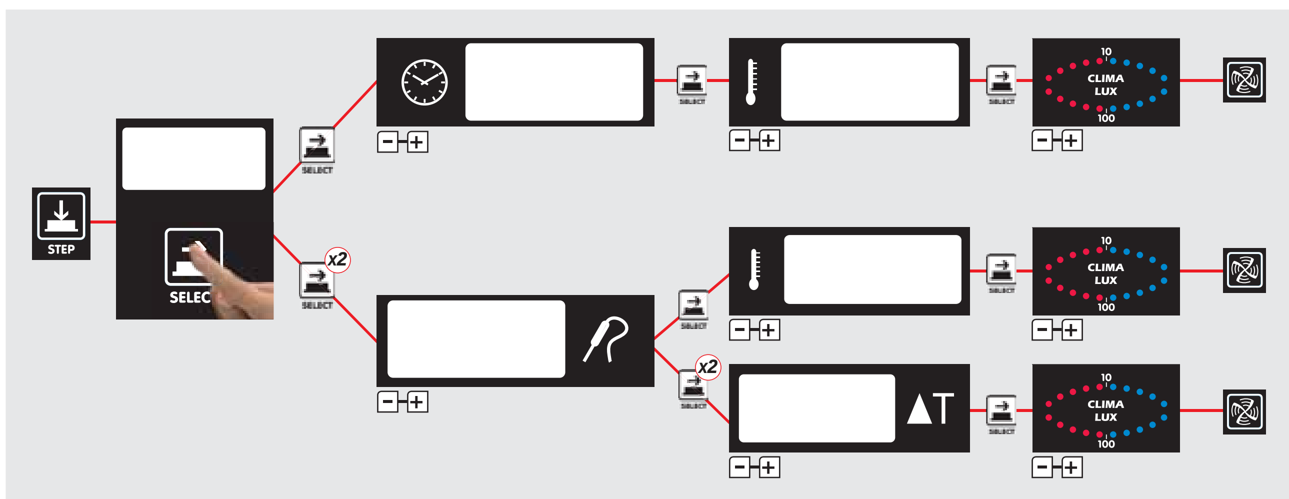
Beginn / Beendigung des Kochvorgangs

Auswahl der Kochschritte

Jeder Kochvorgang besteht aus bis zu 9 Schritten.

Um von einem Kochschritt zum anderen zu gelangen, drücken Sie die Taste STEP; der gerade aktive Kochschritt wird auf Display 1 angezeigt.
Verwenden Sie die SELECT Taste, um von einem Parameter zum nächsten zu gelangen; der gerade aktive Parameter wird durch eines der aufleuchtenden Symbole angezeigt.

Vorsicht: der durch Betätigen der Taste SELECT angezeigte Parameter kann variieren, je nachdem, welche Auswahl Sie bei Verwendung der Bedienplatine getroffen haben, um die Kochdauer einzustellen (siehe Schaubild unten):



Es ist deshalb nicht möglich, die DELTA-T Funktion zu verwenden, sobald die Dauer des Kochschritts durch Verwendung der KOCHDAUER-Funktion eingestellt wurde.

Einstellung der Kochprogramme

Garen mit eingestellter Gardauer und Garraumtemperatur

Schritt 1:

Drücken Sie die SELECT Taste bis die Zeitanzeige zu leuchten beginnt ;

Verwenden - + Tasten, um die gewünschte Dauer einzustellen.

INF

1° STEP

INF - 0h 00' + 9h 59'

HLD

2° 3° 4°... STEP

HLD - 0h 00' + 9h 59'

Bitte beachten Sie:

Während des ersten Kochschritts kann eine unbestimmte Dauer "INF" eingestellt werden; in diesem Fall behält der Ofen die Temperatur- und Feuchtigkeitsparameter unbegrenzt bei und muss manuell durch den Benutzer gestoppt werden. Während der Kochschritte 2/3/4 kann die "HLD" Funktion ausgewählt werden, um eine konstante Garraumtemperatur von 70°C beizubehalten bis der Ofen manuell abgeschaltet wird; dies hält die Lebensmittel im Innern des Ofens warm und servierbereit.

Zweiter Schritt:

Drücken Sie erneut die SELECT Taste bis Temperaturanzeige zu blinken beginnt ;

Verwenden Sie die - + Tasten, um die gewünschte Garraumtemperatur einstellen zu können;

PAU ← - 0° C + → 260° C

Bitte beachten Sie:

Die Pausenfunktion "PAU" kann zu jeder Zeit ausgewählt werden. Während dieser Zeit bleibt der Ofen im Standby-Modus, Lüfterräder, Heizelemente und Brenner bleiben dabei außer Funktion. Diese Funktion bietet sich für mehrere Kocharten an, besonders aber, wenn Sie den "Thermischen Druck" auf das Produkt kleinhalten möchten.

Dritter Schritt:

Falls notwendig, Benutzung der CLIMA LUX Technologie, entweder durch das Einstellen einer Prozentzahl für die abzuführende Feuchtigkeit (DRY.Maxi™) oder einer Prozentzahl für die gewünschten Dampfmenge (STEAM.Maxi™):

- Drücken Sie erneut die Taste SELECT bis die CLIMA LUX Anzeige zu blinken beginnt ;
- Verwenden Sie die + Taste, um die gewünschte Prozentzahl von freigesetztem Dampf einzustellen (STEAM.Maxi™);
- Verwenden Sie die - Taste, um die gewünschte Prozentzahl von abzuführender Feuchtigkeit einzustellen (DRY.Maxi™);
- Lassen Sie die Einstellung bei Ø für reines Heißluftkochen ohne Erzeugung oder Abführung von Dampf.

Vierter Schritt:

Um die Geschwindigkeit der Luftzufuhr zu verändern, drücken Sie die Taste;

der aktuelle Geschwindigkeitsgrad wird auf Display 4 angezeigt.

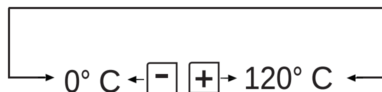
Einstellung der Kochprogramme

Garen mit dem Kerntemperaturfühler bei eingestellter Garraumtemperatur

Erster Schritt:

Drücken Sie die Taste SELECT bis das Symbol für Kerntemperatur aufleuchtet;

Verwenden Sie die [-] [+] Tasten, um die gewünschte Kerntemperatur einzustellen.

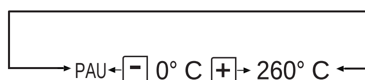


Bitte beachten Sie:
Durch Festlegung der Kerntemperatur wird die Kochdauer automatisch festgelegt.
Sobald die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, setzt der Ofen mit dem nächsten Kochschritt fort (falls ein solcher ausgewählt wurde) oder der Kochvorgang wird beendet.

Zweiter Schritt:

Drücken Sie erneut die SELECT Taste, bis das Symbol aufleuchtet;

Verwenden Sie die [-] [+] Tasten, um die gewünschte Kerntemperatur einzustellen.



Bitte beachten Sie:
Die Pausenfunktion "PAU" kann zu jeder Zeit ausgewählt werden. Während dieser Zeit bleibt der Ofen im Standby-Modus, Lüfterräder, Heizelemente und Brenner bleiben dabei außer Funktion. Diese Funktion bietet sich für mehrere Kocharten an, besonders aber, wenn Sie den "Thermischen Druck" auf das Produkt kleinhalten möchten.

Dritter Schritt:

Falls notwendig, Benutzung der CLIMA LUX Technologie, entweder durch das Einstellen einer Prozentzahl für die abzuführende Feuchtigkeit (DRY.Maxi™) oder einer Prozentzahl für die gewünschte Dampfmenge (STEAM.Maxi™):

- Drücken Sie erneut die SELECT Taste bis das CLIMA LUX Display zu blinken beginnt;
- Verwenden Sie die [+] Taste, um die gewünschte Prozentzahl von freigesetztem Dampf einzustellen (STEAM.Maxi™);
- Verwenden Sie die [-] Taste, um die gewünschte Prozentzahl von abzuführender Feuchtigkeit einzustellen (DRY.Maxi™);
- Lassen Sie die Einstellung bei Ø für reines Heißluftkochen ohne Zugabe oder Abführung von Dampf.

Vierter Schritt:

Um die Geschwindigkeit der Luftzufuhr zu verändern, drücken Sie die Taste;
der aktuelle Geschwindigkeitsgrad wird auf Display 4 angezeigt.

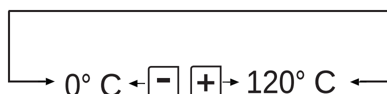
Einstellung der Kochprogramme

Garen mit dem Kerntemperaturfühler bei eingestellter Garraumtemperatur

Erster Schritt:

Drücken Sie die Taste bis das Symbol für die Kerntemperatur zu blinken beginnt.

Verwenden Sie die Tasten, um die Kerntemperatur einzustellen.

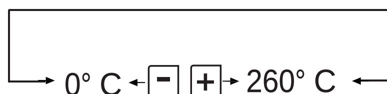


Bitte beachten Sie:
Durch das Festlegen der Kerntemperatur wird die Kochdauer automatisch eingestellt.
Sobald die festgelegte Kerntemperatur erreicht ist, setzt der Ofen mit dem nächsten Kochschritt fort (falls ein solcher ausgewählt wurde) oder der Kochvorgang wird beendet.

Zweiter Schritt:

Drücken Sie erneut die Taste bis die Delta T Anzeige zu blinken beginnt;

Verwenden Sie die Tasten, um den gewünschten Delta T Wert einzustellen.



Bitte beachten Sie:
Der Ofen läuft unter keinen Umständen bei Temperaturen über 260 .

Dritter Schritt:

Falls notwendig, Benutzung der CLIMA LUX Technologie, entweder durch Festlegen einer Prozentzahl für die abzuführende Feuchtigkeit (DRY.Maxi™) oder einer Prozentzahl für den freigesetzten Dampf (STEAM.Maxi™):

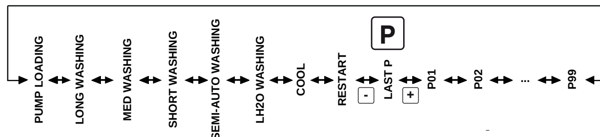
- Drücken Sie erneut die Taste bis die CLIMA LUX Anzeige zu blinken beginnt;
- Verwenden Sie die Taste, um die gewünschte Prozentzahl von freigesetztem Dampf einzustellen (STEAM.Maxi™);
- Verwenden Sie die Taste, um die gewünschte Prozentzahl von abzuführender Feuchtigkeit einzustellen (DRY.Maxi™);
- Lassen Sie die Einstellung bei Ø für reines Heißluftkochen ohne Zugabe oder Abführung von Dampf.

Vierter Schritt:

Um die Geschwindigkeit der Luftzufuhr zu verändern, drücken Sie die Taste ;
der aktuelle Geschwindigkeitsgrad wird auf Display 4 angezeigt.

Programmierung durch den Benutzer

Betriebsprogramme



Die elektronische ChefTouch/BakerTouch Bedienplatine ermöglicht es dem Benutzer bis zu 99 Kochprogramme zu speichern und jedes mit einem bis zu 25 Buchstaben langen Namen zu versehen.

Rufen sie das Programmierungsmenü auf, indem Sie die Taste P drücken;

Wählen Sie unter Verwendung der folgenden Tasten - + den auf Display 5 angezeigten Speicherort (von P01 bis P99) aus; verwenden Sie die Tasten und - +, um den ersten Buchstaben des Namens auszuwählen; ;

Drücken Sie erneut die Tasten und - + für die Eingabe des zweiten Buchstaben;

Wiederholen Sie dies für alle weiteren Buchstaben;

Danach , drücken Sie die Taste um die Vorheiztemperatur des Ofens auszuwählen. Der Schriftzug „PRE“ erscheint auf dem Display;

Verwenden Sie die Taste , um entweder eine absolute Vorheiztemperatur oder im Delta T Programm die Temperaturdifferenz ΔT zwischen Vorheiztemperatur und dem Temperaturwert des ersten Kochschritts festzulegen; Verwenden Sie - + um den gewünschten Wert in Grad festzulegen;

Drücken Sie die Taste und legen Sie die gewünschten Betriebsparameter fest (Kochdauer, Kerntemperatur, Garraumtemperatur, Delta T, Klima)

Drücken Sie die Taste und legen Sie die Parameter für die Geschwindigkeit der Luftzufuhr in der Garkammer des Ofens fest;

Drücken Sie und halten Sie die M Taste für 5 Sekunden gedrückt, um das Programm im Speicher zu sichern (nach 5 Sekunden ertönt ein Bestätigungston).

Gespeicherte Programme verwenden:

Rufen Sie das Programmierungsmenü durch die P Taste auf;

Drücken Sie die - + Tasten bis die Nummer des gewünschten Programms im Display 5 erscheint;

Drücken Sie die Taste, um das gewählte Programm zu starten;

Drücken erneut die Taste, um das Programm zu unterbrechen.

Bitte beachten Sie:
Sobald ein gespeichertes Kochprogramm gestartet wird, heizt der Ofen automatisch vor.
Sobald ein Kochprogramm gestartet wird, beginnt der Ofen den eingestellten Vorheizschritt. Während diesem Vorgang bleiben alle LED Leuchten und Displays mit Ausnahme der «START / STOP» LED Leuchte, des Displays 2 (das den Text «PRE» anzeigt) und des Displays 4 (das das gerade verwendete Programm anzeigt) ausgeschaltet. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist und beibehalten wird, piept der Ofen und die Informationen zum ersten Kochschritt erscheinen auf dem Display. Nachdem die Tür geöffnet, das Lebensmittel platziert und die Tür wieder geschlossen wurde, beginnt das Kochprogramm automatisch.

Standardfunktionen

LASTP Funktion

Diese Funktion kann verwendet werden, um den zuletzt verwendeten Arbeitsgang auszuwählen, ganz gleich, ob dieser manuell oder im programmierten Modus aktiviert wurde.
Sobald der Arbeitsvorgang beendet ist, drücken Sie die [P] Taste. Der Text “LASTP” erscheint im Display 5;
Drücken Sie die [◇] Taste, um den zuletzt verwendeten Arbeitsgang erneut zu starten.

Automatische Waschprogramme

Das Rotor.KLEAN™ Waschsystem, Artikelnummer XC405, bietet eine automatische Reinigung des Garraums.
Automatische Waschprogramme können nur dann verwendet werden, wenn das Gerät diese Option besitzt.
Das Rotor.KLEAN™ Waschsystem kann auch nach Inbetriebnahme des Geräts noch installiert werden.
3 Waschprogramme (KURZER WASCHGANG, MITTELLANGER WASCHGANG und LANGER WASCHGANG) sind im P.C.B. Bedienspeicher ebenso gesichert wie ein Programm zum vorherigen Füllen der Reinigungsmittel- und Spülschläuche (LPUMP).
Es gibt außerdem ein weiteres Programm, «LH2O», das dazu verwendet werden kann, den Garraum bei einer Temperatur von 120°C ohne Benutzung von Chemikalien auszuwaschen und zu trocknen.

Rufen Sie das Programmierungsmenü durch Drücken der [P] Taste auf;
Drücken Sie mehrmals die [−][+] Tasten bis die LH2O, KURZER WASCHGANG, MITTELLANGER WASCHGANG, LANGER WASCHGANG oder LPUMP Waschprogramme im Display 5 erscheinen;
Drücken Sie die [◇] Taste, um das gewählte Programm zu starten;

Bitte beachten Sie:
Bei der ersten Benutzung des Waschsystems empfiehlt es sich, das LPUMP Programm durchlaufen zu lassen, um Luft, die sich in den Reinigungsmittel- und Spülschläuchen befindet, zu entfernen, sodass die Qualität des Waschgangs nicht beeinträchtigt wird.
Diese Programme können nur benutzt werden, wenn das Rotor.KLEAN™ Waschsystem (XC405) installiert ist.



Vorsicht!
Wir empfehlen die tägliche Reinigung des Garraums, um so die einwandfreie Einhaltung von Hygienestandards zu gewährleisten und zu verhindern, dass der Edelstahl im Garraum beeinträchtigt wird. Wir empfehlen Ihnen deshalb den Gebrauch des Rotor.CLEAN™ Waschsystems, Artikelnummer XC405, das eine automatische Reinigung der Garkammer bietet. Vorsicht!
Wenn das Gerät nicht oder nicht gründlich genug gereinigt wird, können Fett- oder Essensreste, die sich in der Garkammer angesammelt haben, anfangen zu brennen – Brandgefahr!
Um Korrosion in der Garkammer zu verhindern, sollte das Gerät täglich gereinigt warden, selbst wenn es nur zum Dämpfen verwendet wurde.
Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die vom Gerätehersteller empfohlen wurden. Reinigungsmittel anderer Hersteller können das Gerät beschädigen und die Garantieansprüche erlöschen lassen.



Vorsicht!
Öffnen Sie während eines Reinigungsvorgangs niemals die Tür der Garkammer - chemische Substanzen und heiße Luft können aus der Kammer entweichen – Korrosions- und Verbrennungsrisiko! Sobald der Reinigungsvorgang des Rotor. KLEAN™ Waschsystems beendet ist, stellen Sie sicher, dass keine Reinigungsmittelreste in der Garkammer bleiben (einschließlich des Bereichs hinter dem Luftleitblech). Entfernen Sie jedwede Überreste und spülen Sie die Garkammer gründlich mit einer Handbrause aus (einschließlich des Bereichs hinter dem Luftleitblech) - Korrosionsrisiko!

Standardfunktionen

Das “COOL” Programm zur Kühlung der Garkammer

Das “COOL” Programm wird zur Kühlung der Garkammer verwendet; es erlaubt den Betrieb der Lüfterräder in der Garkammer, während die Heizelemente außer Funktion bleiben. Das Programm kann auch bei geöffneter Tür gestartet werden, um so den Kühlungsprozess der Garkammer zu beschleunigen. Während des Programms wird die Temperatur in der Garkammer angezeigt.

- Rufen Sie das Programmierungsmenü durch das Drücken der Taste P ;
- Drücken Sie die −-+ Tasten bis das LCOOL Programm im Display 5 erscheint;
- Drücken Sie die Taste, um das gewählte Programm zu starten.

Standardfunktionen

Die ADAPTIVE.Clima Funktion

Durch die ADAPTIVE.Clima Technologie kontrollieren die ChefTop™ und BakerTop™ Öfen dauerhaft alle Kochparameter, nicht nur im Hinblick auf die Temperatur, sondern auch den aktuellen Feuchtigkeitsgrad im Innern des Garraums. Dies stellt sicher, dass zu jeder Zeit das am besten geeignete Kochprogramm verwendet wird, um so dem Benutzer unabhängig von der sich im Ofen befindenden Anzahl an Blechen jedes Mal perfekte Kochresultate zu garantieren.
Die Menge an freigesetztem Dampf variiert je nach Menge der sich im Ofen befindenden Lebensmittel, selbst wenn dasselbe Programm verwendet wird. Allgemein gesagt: je größer die Menge an sich im Ofen befindenden Lebensmitteln, je weniger Dampf wird vom Ofen produziert.
Die ADAPTIVE.Clima Technologie kann ebenso dazu verwendet werden, den zuletzt benutzten Kochvorgang im Speicher des Geräts zu sichern. Die dauerhafte Kontrolle aller Kochparameter erlaubt es den ChefTop™ und BakerTop™ Öfen, während des gesamten Kochvorgangs Informationen bezüglich Änderungen von Temperatur und Feuchtigkeitsgrad zu erhalten, und so gleichzeitig Informationen über die Effekte der manuellen Eingriffe durch den Benutzer (z.B. dem Öffnen der Tür) zu sammeln.
Sobald das gewünschte Ergebnis erreicht ist, ermöglicht die ADAPTIVE.Clima Technologie es dem Benutzer ebenfalls, den durchgeführten Vorgang im Speicher des Geräts zu sichern, sodass dieser so oft wie nötig wiederholt werden kann und dies mit der Sicherheit, dass die Ergebnisse immer gleich bleiben werden, ohne dass ein Eingreifen oder eine Überwachung durch den Benutzer erforderlich wären.
Der Ofen stellt während des „Pilot“ Vorgangs (dem Vorgang, den Sie wiederholen möchten) automatisch alle Effekte der durch den Benutzer vorgenommenen Eingriffe wieder: Falls beispielsweise die Tür während der dritten Minute geöffnet wurde und dies einen Abfall der Temperatur um 20°C und eine Abnahme des Feuchtigkeitsgrads im Garraum zur Folge hatte, simuliert der Ofen diese Effekte ebenfalls in den nachfolgenden Kochvorgängen.

Vorsicht: um ein ADAPTIVE.Clima Programm korrekt im Speicher zu sichern, muss der Kerntemperaturfühler während des „Pilot“-Kochvorgangs richtig eingeführt worden sein, selbst wenn das auf der Bedienplatine ausgewählte Programm dessen Benutzung gar nicht verlangt.

Um den soeben beendeten Kochvorgang mit der ADAPTIVE.Clima Technologie im Speicher des Geräts zu sichern, gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie am Ende des Kochvorgangs diese Taste;
- Verwenden Sie die [+] Taste, um die Stelle im Programmspeicher zu wählen, an der Sie den “Pilot” Kochvorgang speichern möchten. Zum Beispiel A.C01, A.C02, …
- Drücken Sie die Taste und verwenden Sie die Tasten [-][+] , um den ersten Buchstaben des Namens, den Sie dem Programm geben möchten, auszuwählen;
- Drücken Sie erneut die Tasten und [-][+] , um den zweiten Buchstaben zu wählen;
- Wiederholen Sie diesen Vorgang für die nachfolgenden Buchstaben;
- Drücken Sie die [M] Taste und halten Sie die 5 Sekunden lang gedrückt, um das Programm im Speicher zu sichern (nach 5 Sekunden ertönt ein Ton zur Bestätigung).

Vorsicht: es ist nicht möglich, die im ADAPTIVE.Clima Programm gespeicherten Parameter zu verändern.

Voreingestellte Kochvorgänge

Die automatischen ChefUnox - BakerUnox Kochvorgänge

Die digitale ChefTouch - BakerTouch Bedienplatine besitzt eine Reihe von voreingestellten, automatischen und von ChefUnox - BakerUnox entworfenen Kocheinstellungen, die im Speicher gesichert sind.
Wählen Sie einfach die gewünschte Kochart aus, um automatisch eine unendliche Auswahl an Lebensmitteln zuzubereiten.
Jede Art von automatischem Kochprogramm bietet die Möglichkeit, gewisse Parameter anzupassen, um so einen optimalen Bräunungs- und Gargrad ganz nach Ihren Bedürfnissen zu erreichen.

- Drücken Sie die Taste;
- Verwenden Sie die Taste, um das gewünschte Programm zu wählen
- Drücken Sie die Taste um das Programm zu starten;
- Drücken Sie erneut die Taste, um das Programm zu stoppen.

Bitte beachten Sie:
Vor dem Starten des Programms können Sie den Wert des verwendeten Parameters ändern, um den Kochvorgang wie gewünscht anzupassen. Der Ofen passt seine Kochleistung entsprechend Ihrer Einstellungen an, um ein perfektes Ergebnis zu garantieren.

- Drücken Sie die Taste bis der Parameter, den Sie ändern wollen, aufblinkt;
- Verwenden Sie die Tasten, um die neuen Werte wie gewünscht festzulegen.

Falls Sie di e Änderungen dauerhaft speichern möchten:

- Drücken Sie die Taste für 5 Sekunden (Sie werden dann ein Piepen hören, dass ist ein Signal, dass das Programm gespeichert wurde).

	BESCHREIBUNG	VERÄNDERBARER PARAMETER	WANN ZU ERHÖHEN	WANN ZU VERRINGERN
BRATEN	Braten von Fleisch	Kerntemperaturfühler 54°C	Steigerung des Gargrads	Verringern des Gargrads
KNUSPRIG BRATEN	Fleisch braten mit Kruste	Kerntemperaturfühler 54°C	Steigerung des Gargrads	Verringern des Gargrads
NACHTBRATEN	Braten von Fleisch über Nacht	Kerntemperaturfühler 54°C	Steigerung des Gargrads	Verringern des Gargrads
SCHMOREN	Schmoren von Fleisch	Zeit 1 Stunde	Steigerung des Gargrads	Verringern des Gargrads
GRILLEN	Grillen von Fleisch und Gemüse	9 Zeituhren können eingestellt werden, benutzen Sie FAKIRO Grill	-	-
MULTI TIME	Gleichzeitiges Garen von mehreren Produkten mit unterschiedlichen Zeitdauern	Festsetzen von Temperatur und CLIMALUX, drücken Sie Start und verwenden Sie den Schrittknopf, um die 9 Zeituhren festzusetzen	-	-
HÄNCHEN	Garen von Hähnchen, Geflügel,Wild	Zeit 5 Min.	Steigerung der äußeren Bräunung	Verringerung der äußeren Bräunung
BRATEN VON KARTOFFELN	Braten von Kartoffeln, Pommes frites	Zeit 5 Min..	ISteigerung der äußeren Bräunung	Verringerung der äußeren Bräunung
BACKEN	Backen von gefrorenen Backwaren	Zeit 5 Min..	Steigerung des Gargrads	Verringern des Gargrads
+3 REGEN	Regenerieren ab 3 °C	Kernteperaturfühler 65°C	Temperatursteigerung des Gerichts für den Service	Temperatursenkung des Gerichts für den Service

MAXI.Link Technologie

Die MAXI.Link Technologie:
Mehrere Geräte mit derselben Bedienplatine kontrollieren

Die digitale ChefTouch – BakerTouch Bedienplatine ermöglicht es dem Benutzer, eine Reihe von mit dem Ofen verbundenen UNOX ChefTop™ - BakerTop™ Geräten zu steuern. Die MAXI.Link Technologie ermöglicht es dem Benutzer weiterhin, mehrere Öfen von einer digitalen Bedienplatine aus zu steuern. Der Ofen, der zur Kontrolle der anderen Geräte verwendet wird, ist der MASTER Ofen. Die vom MASTER Ofen kontrollierten Öfen werden zu SLAVE Öfen und ihre digitalen Bedienplatinen bleiben deaktiviert. Die digitalen MASTER und SLAVE Bedienplatinen sind im Falle eines Notfalls austauschbar.

Das zu kontrollierende Gerät wird durch Verwendung dieser [1 2 3] Taste ausgewählt; diese Wahl wird auf Display 6 angezeigt.

Tabelle mit Gerätenummern und dem entsprechende Gerät

ChefTop™

Gerätenummer	Artikelnummer	Gerät
1		ChefTop™ master Ofen
2		ChefTop™ slave Ofen 1
3		ChefTop™ slave Ofen 2
4		ChefTop™ slave Ofen 3
5	XK305	Schockfroster
6	XVL575 - XVL375	Warmhalteschrank
7	XC235	Umkehrosmose
9	XC236	Kit OVEX.Net 3.0

BakerTop™

Gerätenummer	Artikelnummer	Gerät
1		Backofen BakerTop™ master
2		Backofen BakerTop™ slave 1
3		Backofen BakerTop™ slave 2
4		Backofen BakerTop™ slave 3
6	XL405	Gärschrank
7	XC235	Umkehrosmose
9	XC236	Kit OVEX.Net 3.0

Kochprinzipien

Empfehlungen des Chefs für gleichmäßige Kochergebnisse

Vorheizen
Es empfiehlt sich, den Ofen auf eine Gradzahl vorzuheizen, die mindestens 30-50°C höher ist als die zum Garen/ Backen benötigte Temperatur, um so den Wärmeverlust, der bei Öffnen der Tür entsteht, auszugleichen.
Der Ofen kann sogar auf 300°C vorgeheizt werden.
Heizen Sie bei einer Temperatur von über 260°C den Ofen nicht länger als 10 Minuten lang vor.

Blecharten
Um perfekte Gar-/Backqualität und Bräunung des Produkts zu erreichen, empfiehlt es sich, keine zu kleinen Behälter zu verwenden, da diese die einwandfreie Luftzirkulation verhindern können.

Abstand der Bleche
Um gleichmäßige Garergebnisse zu erhalten, ist es wichtig, dass ein Abstand von mindestens 3 cm zwischen aufgegangenem Produkt und darüber liegendem Blech gewährleistet ist.

Menge an Lebensmitteln
Um die besten Garergebnisse zu erzielen, ist es wichtig, den Ofen nicht zu überladen; Sie sollten außerdem sicherstellen, dass, wenn Sie Brot- und Backprodukte backen, die Lebensmittel auf dem Blech in Bezug auf die Luftzufuhr richtig platziert sind.

Positionieren des Kerntemperaturfühlers
Für den einwandfreien Betrieb ist es wichtig, dass der Kerntemperaturfühler von Spitze bis Boden in das Produkt eingeführt wurde, und zwar in den dicksten Teil des Lebensmittels, sodass die Spitze des Temperaturfühlers die Mitte des Lebensmittels erreicht.
Wenn Sie dünnere Lebensmittel kochen, sollte der Kerntemperaturfühler horizontal zur Auflageoberfläche eingeführt werden.



Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Tür!!!
Die Hitze und der Dampf können Verbrennungen verursachen.

Meldungen des Ofens an den Benutzer

Die digitale Bedienplatine der ChefTop™ - BakerTop™ Öfen wurde entworfen, um mittels bereits existierender und zukünftiger Datenübertragungssysteme wie USB, Bluetooth, serielle Anschlüsse etc. eine direkte Verbindung zwischen dem Ofen und der Außenwelt zu schaffen

Das USB XC236 Verbindungs-Set kann für folgende Funktionen verwendet werden:
• Zugriff auf Kochprogramme
• Änderung von Betriebsparametern (z.B. Einstellung des Kerntemperaturfühlers)
• Diagnose von Fehlfunktionen
• Sichern der Änderungen der Temperatur im Garraum oder im Schockfroster im Speicher des Geräts (Daten, die für das HACCP System benötigt werden)

Weitere Informationen werden zusammen mit dem Set geliefert.

Warnmeldungen:

Sobald eine Fehlfunktion entdeckt wird, die es dem Gerät, wenngleich auch in begrenzter Form, erlaubt, den Betrieb fortzusetzen, wird eine Warnmeldung angezeigt. Das Gerät bleibt in Betrieb und die Warnmeldung wird im Display angezeigt bis zur Betätigung der folgenden Taste P .

Warnmeldung	Beschreibung	Auswirkung	Lösung
WF01	Ein Fehler wurde in den von dem Gartemperaturfühler 1 erfassten Daten entdeckt	Der Ofen setzt den Betrieb fort, er benutzt dabei ausschließlich die Daten des Garrumtemperaturfühlers 2	Kontaktieren Sie den Kundensupport-Service
WF02	Ein Fehler wurde in den von dem Gartemperaturfühler 2 erfassten Daten entdeckt	Der Ofen setzt den Betrieb fort, er benutzt dabei ausschließlich die Daten des Garrumtemperaturfühlers 1	Kontaktieren Sie den Kundensupport-Service
WF03	Ein Fehler wurde in den vom Kerntemperaturfühler erfassten Daten entdeckt	Es ist nicht mehr möglich, Kochschritte zu wählen oder Programme zu aktivieren, die den Kerntemperaturfühler verwenden; wenn gerade ein solcher Kochschritt aktiv ist, beginnt der nächste Kochschritt	Kontaktieren Sie den Kundensupport-Service
WF04	Ein Fehler wurde in der Funktion der ADAPTIVE. Clima Technologie entdeckt	Die ADAPTIVE.Clima Betriebsmodi sind deaktiviert	Kontaktieren Sie den Kundensupport-Service
WF05	in Fehler wurde im Kühlsystem der elektronischen Bauteile entdeckt	Lüfterrad der elektronischen Bauteile könnte nicht funktionieren	Kontaktieren Sie den Kundensupport-Service
WF06	Die Temperatur des P.C.B. für die Stromzufuhr des Ofens ist zu hoch	Es besteht das Risiko einer dauerhaften Beschädigung des Strom P.C.B.	Stellen Sie sicher, dass die Anforderungen zur richtigen Platzierung des P.C.B. wie im Installationshandbuch beschrieben, beachtet wurden. Kontaktieren Sie den Kundensupport-Service

Meldungen des Ofens an den Benutzer

Gefahrmeldungen:

Sobald Umstände auftreten, unter denen das Gerät nicht weiter betrieben werden kann, wird ein Gefahrsignal angezeigt und das Gerät schaltet in den STOP Status.
Das Gerät unterbricht den Betrieb und eine GEFAHRmeldung erscheint auf der Ofenanzeige bis das Problem behoben ist.
Wenn das Gerät in Betrieb ist und der GEFAHR Status eintritt, schaltet dieses sich aus und eine Warnung wird entsprechend des entdeckten Problems angezeigt.
Um ein solches Problem zu lösen, kontaktieren Sie ein autorisiertes Support-Center.
Sobald das Problem behoben wurde, kann das Gerät durch Drücken der „START/STOP“ Taste reaktiviert werden.
Falls ein anderes Gerät/Zubehör an den Ofen angeschlossen ist, wird dieses seinen normalen Betrieb fortsetzen, es sei denn die Gefahrmeldung betrifft ein spezielles Bauteil, das damit den weiteren Betrieb ebendieses Geräts/Zubehörs verhindert.

Warnmeldung	Beschreibung	Auswirkung	Lösung
AF01	Überhitzung der Motoren	Ofen schaltet sich aus	Kontaktieren Sie den Kundensupport-Service
AF02	Überhitzung des Sicherheits-Thermostats	Ofen schaltet sich aus	Kontaktieren Sie den Kundensupport-Service
AF03	Ein Fehler wurde in den von beiden Garraum-Temperaturfühlern erfassten Daten entdeckt	Ofen schaltet sich aus	Kontaktieren Sie den Kundensupport-Service
AF04	Verbindung zwischen Kontroll P.C.B. und Strom P.C.B. wurde unterbrochen	Ofen schaltet sich aus	Kontaktieren Sie den Kundensupport-Service
GAS	Es gibt keine Gasflamme im Brenner	Der Brenner ist deaktiviert. erneute Zündung der Flamme kann durch Drücken des “START/STOP” Taste versucht werden	Schließen Sie umgehend das Gasventil! Kontaktieren Sie den Kundensupport-Service.

Bitte beachten Sie:
Jedes Mal, wenn der Ofen elektrisch gestartet wird, und jedes Mal, wenn der Kontroll- P.C.B. den STANDBY Modus verlässt, wird der Kontroll- P.C.B. auf GEFAHR/WARNmeldungen hin untersucht (die, falls vorhanden, auf dem Display erscheinen).

Meldungen des Ofens an den Benutzer

Wartung im Falle einer Fehlfunktion:

IIm Falle einer Fehlfunktion, deaktivieren Sie das Gerät:
Trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr.

Für Gasgeräte
Schalten Sie umgehend die Gaszufuhr ab.
Kontaktieren Sie einen technischen Support Center mit speziell ausgebildetem Personal.

Bevor Sie den Kundensupport-Service anrufen:

Fehlfunktion	Mögliche Ursache	Lösung
Der Ofen ist komplett ausgeschaltet	Keine Stromversorgung durch das Strom-netz	Gehen Sie sicher, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist
Es wird kein Dampf in der Garkam-mer produziert	Wasserzufluss ist geschlossen	Öffnen Sie den Wasserzuflusses
	Gerät ist nicht richtig an Wassernetz oder Tank angeschlossen	Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig ans Wassernetz oder an den Wassertank angeschlossen ist
	Kein Wasser im Tank (falls Wasser aus einem Tank verwendet wird)	Füllen Sie den Wassertank mit Wasser
	Der Wasserzuflussfilter ist verstopft	Säubern Sie den Filter
Nachdem die Kochdauer oder die Kerntemperatur festgelegt wurde und die START/STOP Taste gedrückt wurde, startet der Ofen sich nicht	Tür ist geöffnet oder nicht richtig ge-schlossen	Stellen Sie sicher, dass die Tür geschlos-sen ist
Wasser entweicht aus der Dichtung bei geschlossener Tür	Die Dichtung ist verdreckt	Reinigen Sie die Dichtung mit einem feuchten Lappen
	Die Dichtung ist beschädigt	Kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker für die notwendigen Reparaturarbeiten
	Der Türgriffmechanismus ist locker	Kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker für die notwendigen Reparaturarbeiten

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR



Sicherheitshinweise

Alle Installations-, Montage-, Support- und Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem Personal gemäß aktueller Vorschriften durchgeführt werden.
Diese Techniker müssen jedoch die Vorschriften zur Sicherheit reparierter Produkten und der Sicherheit am Arbeitsplatz kennen und anwenden.
Geräteinstallationen durch qualifiziertes, aber nicht von UNOX autorisiertes Personal führen dazu, dass die Garantie ihre Gültigkeit verliert.
Angesichts der obengenannten Informationen übernimmt UNOX keinerlei Verantwortung für Situationen, die durch unprofessionell ausgeführte Arbeiten, durch falsche Interpretation oder Anwendung der Vorschriften oder der in dieser Anleitung enthaltenen Anweisungen entstehen.



Vorsicht!

Falsche Installations-, Support-, Wartungs- oder Reinigungsvorgänge, oder jede andere am Gerät vorgenommene Änderung kann das Gerät beschädigen und zu Verletzungen oder sogar tödlichen Unfällen führen.
Lesen Sie die Installationsanweisung deshalb sorgfältig vor Installation des Geräts.
Dieses Gerät darf nur zum Garen von Lebensmitteln in industriellen Großküchen verwendet werden.
Jede andere Verwendung entspricht nicht diesem spezifischen Gebrauch und kann deshalb als gefährlich eingestuft werden.



Nur für Gasgeräte

Wenn das Gerät unter einer Abzugshaube installiert wird, sollte die Abzugshaube angeschaltet werden.
Falls das Gerät mit einem Abzug verbunden wird, sollte der Abgasschlauch entsprechend gereinigt werden (für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte Ihren Installateur).
Stellen Sie keine Gegenstände auf den mit dem Gerät verbundenen Abgasschlauch. - Brandgefahr!
Der Bereich unterhalb des Geräts sollte nicht durch Gegenstände blockiert oder versperrt sein.- Brandgefahr!
Das Gerät sollte nur in einer zugluftfreien Umgebung in Betrieb genommen werden.- Brandgefahr!



Falls Sie Gas riechen:

Schalten sie die Gaszufuhr umgehend ab!
Kommen Sie nicht mit einem der elektrischen Schalter in Berührung!
Stellen Sie sicher, dass der Raum gut belüftet ist!
Vermeiden Sie die Erzeugung von offenen Flammen und Funken!
Verwenden Sie ein Telefon außerhalb des Gebäudes und informieren Sie umgehend Ihren Gasversorger

Vor der Installation und Inbetriebnahme des Geräts lesen Sie sorgfältig diese Anleitung.
Stellen Sie sicher, dass das Gerät während des Transports nicht beschädigt wurde.
Falls Sie die Vermutung haben, dass Schäden während des Transports entstanden sein könnten, informieren Sie Ihren lokalen, autorisierten Händler oder das Versandunternehmen.
Bei der Entsorgung des Geräts, benutzen Sie weder die normale Abfallentsorgung noch Container für defekte Haushaltsgeräte.

Hinweise zum Gerätetransport

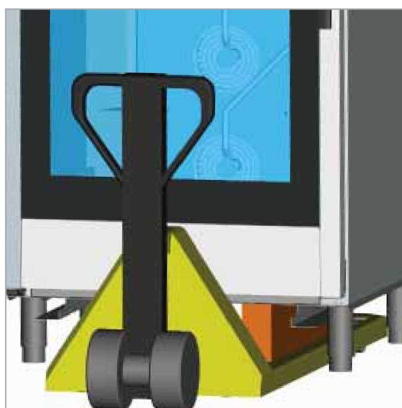
Stellen Sie sicher, dass das Gerät durch alle Türen, Korridore und andere Gänge passt, die es passieren muss, um den Ort der Installation zu erreichen.
Die Tabelle führt die Maße aller Modelle, mit und ohne Verpackung, auf:

GERÄT/MODELL	Ohne Verpackung BxTxH mm	Mit Verpackung BxTxH mm	GERÄT/MODELL	Ohne Verpackung BxTxH mm	Mit Verpackung BxTxH mm
ChefTop™ Elektro			**ChefTop™ Gas**		
XVC 055	574x737x498	740x800x640	-	-	-
XVC 105/ 105P	750x782x498	880x880x640	-	-	-
XVC 205	574x758x632	740x800x780	-	-	-
XVC 305/ 305P	750x792x625	880x880x780	**XVC 315G**	750x796x840	870x870x1000
XVC 505/ 505P	750x792x813	880x880x970	**XVC 515G**	750x796x1028	870x870x1200
XVC 705/ 705P	750x792x960	880x880x1120	**XVC 715G**	750x796x1175	870x870x1400
XVC 1005P/ 905P	866x972x1866	980x1140x2000	**XVC 1015G/ 915G**	866x970x2072	980x1140x2250
XVC 1205	860x1160x888	990x990x1300	**XVC 1215G**	860x1160x1028	-
XVC 2005	860x1160x1208	980x1300x1310	**XVC 2015G**	860x1160x1348	-
XVC 4005P/ 3205P	869x1206x1857	985x130x2000	**XVC 4015G/ 3215G**	869x1206x2072	-
BakerTop™ Elektro			**BakerTop™ Gas**		
XBC 405	860x900x624	980x1060x772	-	-	-
XBC 605	860x900x820	980x1060x960	**XBC 615G**	860x900x1028	950x1030x1180
XBC 805	860x900x1140	980x1060x1280	**XBC 815G**	860x900x1348	980x1060x1470
XBC 1005/ 905	866x972x1866	980x1140x2000	**XBC 1015G/ 915G**	866x970x2072	980x1140x2250
Das Gerät sollte nur unter Verwendung von UNOX bereitgestellter Paletten transportiert werden.					



Vorsicht!

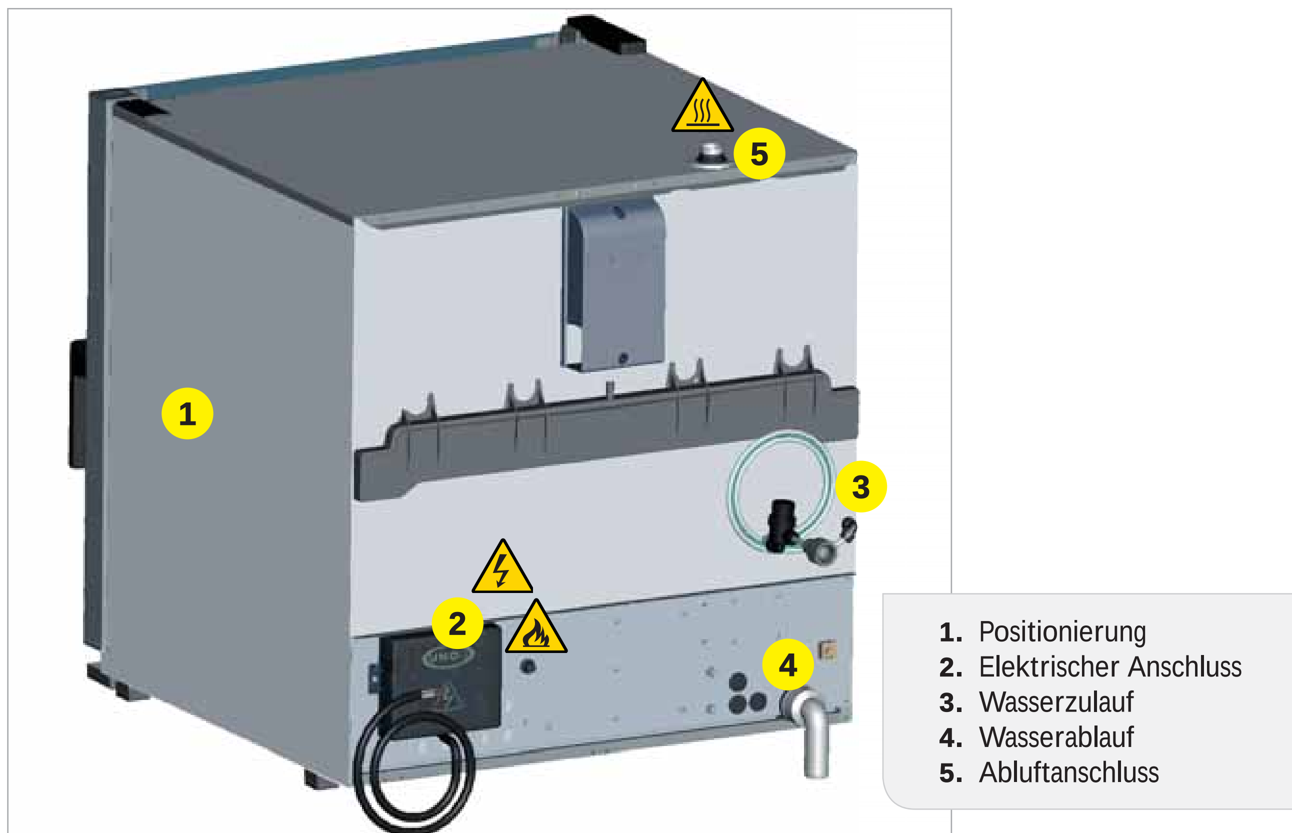
Stellen Sie sicher, dass das Gerät während des Transports nicht Gefahr läuft, umzukippen.
Berücksichtigen Sie auch das Gewicht des Geräts. Verwenden Sie angemessene Halterungen.
Tragen Sie Sicherheitsschuhe während des Installationsvorgangs.



Installation des Geräts

Die Installation des Ofens kann in 5 Phasen unterteilt werden:

1) Vorbereitung und Positionierung des Geräts
2) Anschluss der elektrischen Leitungen/Gasleitungen
3) Anschluss: Wasserzufuhr
4) Anschluss: Wasserablauf
5) Abluft- und Abgasabzug



Vorbereitungen und Positionierung des Geräts

Ort der Installation
Vor der Positionierung des Geräts überprüfen Sie zunächst die Maße und die genaue Position der elektrischen Leitungen, Anschlüsse und des Rauch- und Gasabzugs gemäß der im angehängten Booklet „Technische Daten" bereitgestellten Zahlen entspricht.

 **Vorsicht!**
Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von leicht entzündlichen Materialien.
Falls das Gerät in der Nähe von Wänden, Raumteilern, Küchenschränken oder Dekorationsartikeln platziert wird, müssen diese Gegenstände aus nicht entzündlichem Material bestehen.
Falls dies nicht der Fall ist, müssen sie mit einem nicht entzündlichen, hitzeabweisenden Material bedeckt sein, und alle Sicherheitsvorschriften müssen strengstens befolgt werden.

Geräteinstallation

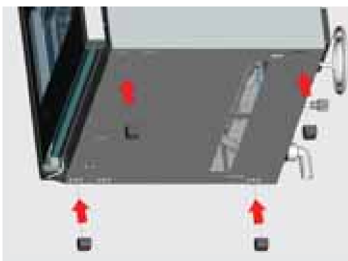


Entfernen des Schutzfilms

Entfernen Sie sorgfältig den Schutzfilm auf der äußeren Oberfläche des Geräts, sodass keine Kleber-Überreste bleiben. Verbleibende Überreste können mithilfe eines geeigneten Lösungsmittels entfernt werden.



Entfernen Sie das zum Schutz gedachte Silikon von der Spitze des Kerntemperaturfühlers.



Befestigen der Gerätefüße

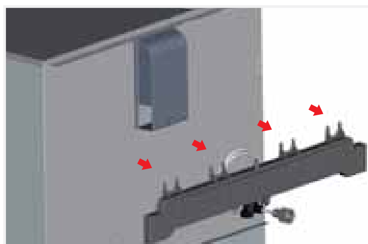
Die in der Tüte der Verpackung enthaltenen Füße garantieren eine ausreichende Luftzufuhr zur Kühlung der elektronischen Bauteile und der äußeren Oberfläche des Ofens. Es ist deshalb von größter Wichtigkeit, diese korrekt zu befestigen. Bringen Sie die Füße an den in der Abbildung gekennzeichneten Stellen an.

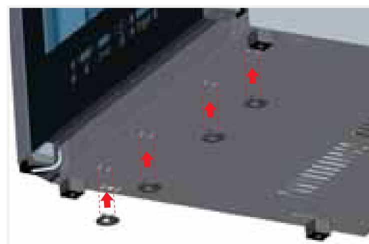
Vorsicht! Verwenden Sie den Ofen nicht ohne Füße; dies könnte zur Überhitzung und damit zur Beschädigung der elektronischen Bauteile führen.

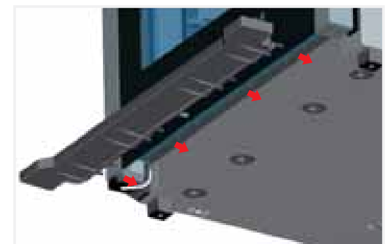
Abtropfschale

Das an der Rückseite der Ofentür befestigte Tropfblech sammelt alle Flüssigkeiten, die sich im Innern der Ofentür ansammeln; dadurch verhindert es, dass die Flüssigkeiten beim Öffnen der Tür auf den Boden tropfen.

Entfernen Sie das Tropfschalle mithilfe eines Schraubenziehers von der Hinterseite des Ofens, schieben Sie die in der Tüte im Ofen mitgelieferten Haltern in die richtige Position und setzen Sie die Schalle wie in der Abbildung beschrieben, ein.



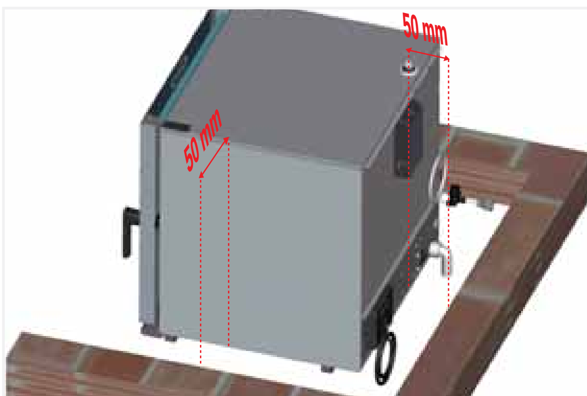


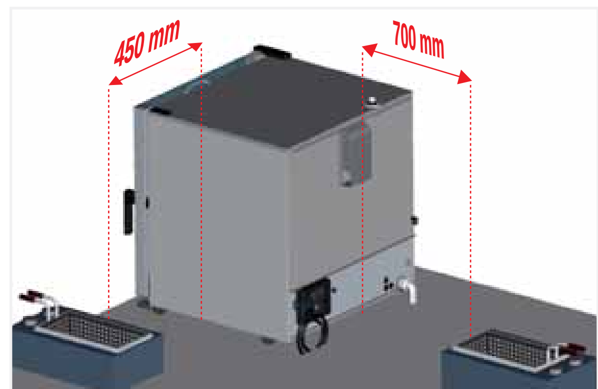


Geräteinstallation

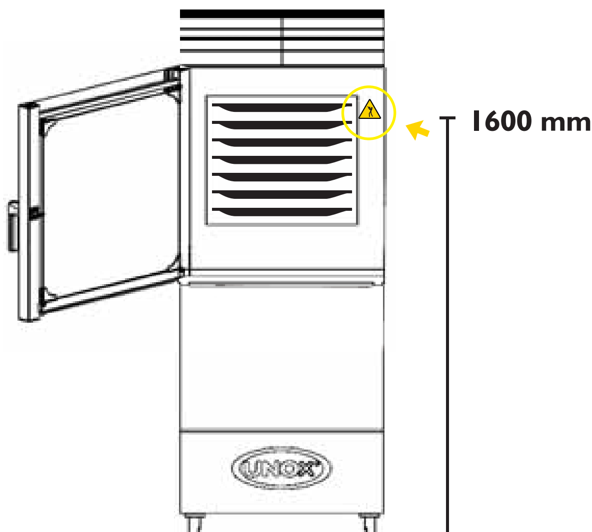
Warnung

Positionieren Sie das Gerät so, dass das Rückblech für Sie gut erreichbar ist, wenn Sie elektrische Anschlüsse vornehmen und Instandhaltungsarbeiten durchführen. Das Gerät ist nicht dafür geeignet, es in Einlassungen oder Vertiefungen zu platzieren, ebenso wenig kann es als Teil einer Gerätereihe verwendet werden. Ein Mindestabstand von 50 mm muss um das gesamte Gerät herum gewahrt werden. Falls Fritteusen oder andere Quellen, aus denen Spritzer heißer Flüssigkeit austreten könnten, in der Küche benutzt werden, sollten diese mindestens 45 cm von den Seiten und 70 cm von der Rückseite des Ofens entfernt platziert werden.





Aus Sicherheitsgründen dürfen Tischgeräte nur auf Hilfsgestellen und Schränken des Geräteherstellers platziert werden. Der oberste Einschub darf eine Höhe von 1600 mm nicht überschreiten.





Die Sicherheitsaufkleber «maximale Höhe des obersten Einschubs für Behälter, die Flüssigkeiten enthalten“ befinden sich im Starter-Set.
Nach der Geräteinstallation, befestigen Sie den Aufkleber bei einer Höhe von 1600 mm. (siehe dazu Beispiel links)

Tischgeräte setzen die Verwendung von speziellen Ständern oder Untergestellen voraus oder sollten auf einem Edelstahltisch platziert werden.

Installieren Sie den Ofen nicht direkt auf dem Fußboden.

Positionierung

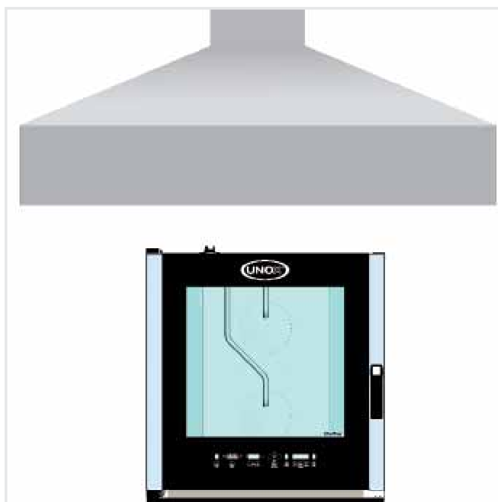
Richten Sie das Gerät waagerecht aus.



Stellen Sie sicher, dass das Gerät waagerecht ausgerichtet ist.

Während des Kochvorgangs entsteht heißer Dampf und Gerüche, die aus dem Abluftrohr abgeführt werden sollten; es empfiehlt sich deshalb, den Ofen unter einer geeigneten Abzugshaube zu platzieren oder die spezielle UNOX Haube zu benutzen, um sicherzustellen, dass die Dämpfe nach draußen geleitet werden.





Positionierung

Anpassung des Türschließmechanismus

Modelle ohne Hordengestellwagen
Sobald der Ofen in Position gebracht wurde und der Türgriff nicht in seiner korrekten Schließposition bleibt (siehe Abbildung 1), muss wahrscheinlich die Türveriegelung justiert werden; gehen Sie wie folgt vor:• bei geöffneter Tür (Abbildung 2) lösen Sie leicht die Schrauben des Türriegels (Abbildung 3);
• schließen Sie die Tür und drehen Sie den Griff, um ihn an der Öffnung der Tür zu hindern (Abbildung 3);
• wenn die Tür geschlossen bleibt während der Türgriff sich in einer vertikalen Position befindet, öffnen Sie die Tür (Abbildung 4) und schrauben Sie die Befestigungsschrauben wieder fest (Abbildung 5);
• falls das Problem weiter besteht, wiederholen Sie diesen Vorgang, indem Sie die Schrauben des Türriegels noch weiter lösen.



Modelle mit Hordengestellwagen
Im Fall, dass der Ofen in Position gebracht ist und Türgriff des Ofens in vertikaler Position nicht richtig schließt (Abbildung 1), ist es notwendig, die Position des Türgriffs auszubessern.
Gehen Sie wie folgt vor:
• öffnen Sie die Tür und lösen Sie die oberen und unteren, zur Befestigungsschrauben (Bilder 2 und 3)
• lösen Sie leicht die 2 mittleren Schrauben der Türverrieglung(Bild 4)
• heben Sie die Tür etwas an und drehen Sie den Griff vertikal, sodass dieser perfekt in den Türverschlussriegel passt (Bild 5)
• ziehen Sie die oberen, unteren und mittleren Schrauben wieder fest und versuchen Sie die Tür zu schließen.
• falls die Tür richtig schließt und der Handgriff in vertikaler Position bleibt, öffnen Sie die Tür wieder und ziehen Sie die Schrauben des Griffs fest.
• falls das Problem noch nicht behoben werden konnte, wiederholen sie diesen Vorgang und lockern Sie die zur Befestigung ders Riegels vorhandenen Schrauben noch mehr.



Bitte beachten Sie:
Eine Unterlage, die nicht vollständig eben ist, erlaubt es dem Türgriff nicht, richtig zu schließen: falls die Oberfläche nur leicht uneben ist, kann das Problem behoben werden, indem die Position des Türgriffs wie oben beschrieben angepasst wird; bei einem stark unebenen Boden oder Oberfläche gibt es hingegen

Positionierung

keine Möglichkeit des Ausgleichs.
Die Stellfläche muss flach und eben sein. Sie muss weiterhin dem Gewicht des Geräts, auch bei maximaler Auslastung, standhalten können. Siehe dazu die untenstehende Tabelle:

GERÄT/MODELL	GEWICHT (ohne Ladung im Ofen)	GERÄT/MODELL	Gewicht (mit Ladung)
ChefTop™ Elektro		**ChefTop™ Gas**	
XVC 055	35 kg	-	-
XVC 105/ 105P	45 kg	-	-
XVC 205	41 kg	-	-
XVC 305/ 305P	59 kg	**XVC 315G**	73 kg
XVC 505/ 505P	76 kg	**XVC 515G**	90 kg
XVC 705/ 705P	83 kg	**XVC 715G**	97 kg
XVC 1205	150 kg	**XVC 1215G**	170 kg
XVC 2005	165 kg	**XVC 2015G**	185 kg
BakerTop™ Elektro		**BakerTop™ Gas**	
XBC 405	60 kg	-	-
XBC 605	86 kg	**XBC 615G**	106 kg
XBC 805	118 kg	**XBC 815G**	132 kg

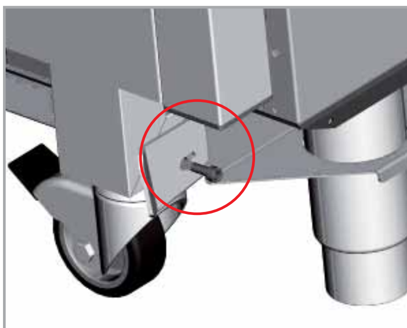
Sobald das Gerät installiert ist, stellen Sie sicher, dass es nicht rutschen oder umkippen kann.

 **Vorsicht!**
Falls das Gerät auf einen beweglichen Ständer oder Schrank gestellt werden soll, sollte es mit einer zusätzlichen Kette oder einem zusätzlichen Band gesichert sein, sodass es nicht rollen und so die Strom- und Gasversorgungsnetze beschädigen kann.

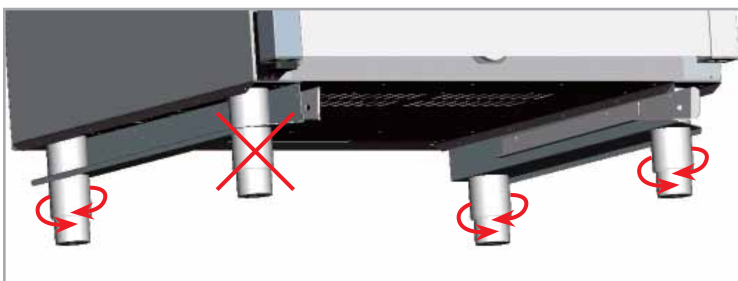
Positionierung

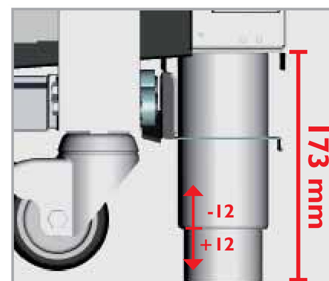
Modelle mit Hordengestellwagen

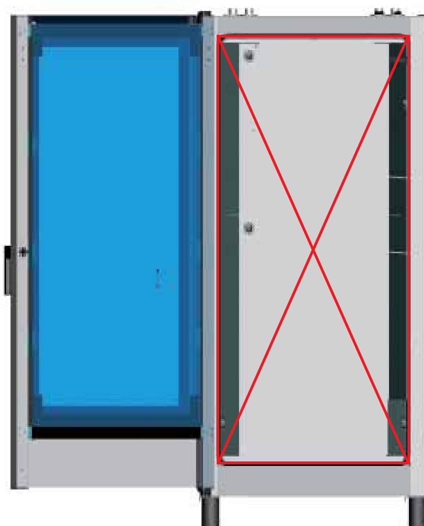
Preliminary action – Trolley Extraction
The trolley is positioned inside the oven and fixed with two lateral screws in order to ensure a safe transport. Before removing the trolley, unfix the two screws as shown on the picture:



Feet adjusting for trolley inserting
To ensure the correct positioning of the trolley inside the oven it's necessary to check and possibly adjusting the feet height.
One of the two frontal feet must be fixed to ensure the basic height already pre setted to 173 mm. Looking one of the frontal fixed foot the other three can be therefore adjusted. See the example bellow:







Stellen sie sicher, dass die diagonalen Längen der Türöffnung gleich groß sind. Falls dies nicht der Fall ist, passen Sie die Füße entsprechend an. Wenn der Blech-Gestellwagen beladen ist, kann der vordere Teil dadurch leicht absinken. Stellen sie sicher, dass der Gestellwagen leicht in den Ofen eingeschoben und wieder aus dem Ofen entfernt werden kann ohne dabei die untere Oberfläche der Garkammer zu zerkratzen. Falls dieses Problem auftritt, passen Sie die Füße entsprechend an und senken Sie das Gerät soweit ab, dass der Gestellwagen einwandfrei bewegt werden kann.

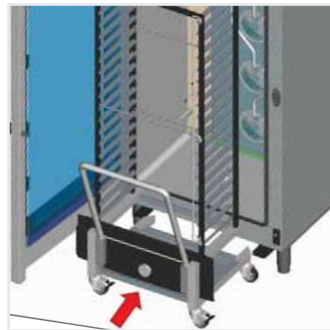
 **Vorsicht!**
Stellen Sie sicher, dass der Blech-Gestellwagen leicht bewegt werden kann und dass es keine Hindernisse gibt, wenn Sie ihn in den Ofen schieben oder aus dem Ofen herausholen: plötzliche Bewegungen können zum Überschwappen von heißer Flüssigkeit und damit zu Brandverletzungen führen.

Positionierung

Einsetzen des Gestellwagens und Positionieren des Türverschlussblechs:

Um den Hordengestellwagen im Ofen passend zu platzieren, schieben Sie Ihn entlang der Läufern an der Unterseite des Ofens.



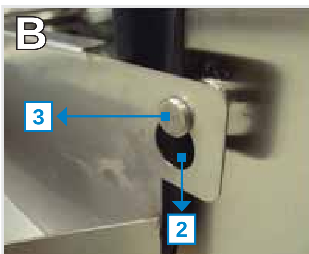


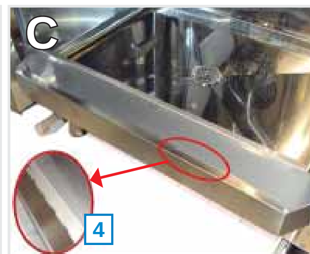
 **Vorsicht!**

Das Blech kann heiß sein. Sie sollten deshalb geeignete Schutzkleidung tragen, wenn Sie mit ihm in Berührung kommen.

Im unteren Teil des Ofens ist ein Mikroschalter angebracht; der Ofen läuft nur wenn der Hordengestellwagen im Ofen platziert bzw. wenn das Türverschlussblech am Ofen wie unten beschrieben, angebracht wurde.
Es empfiehlt sich das Türverschlussblech während der Vorheizphase oder während einem Waschvorgang zu montieren.
Die Platzierung erfolgt folgendermaßen:









- Öffnen Sie die Ofentür und befestigen Sie das Blech (1) mit den Löchern (2) in die Haaken (3) vorne an der Unterseite des Ofens(Bild A, B, C).
- Falls das Abtropfbelch voll ist, warten Sie bis der Ofen sich abkühlt, nehmen Sie das Abtropfblech mit beiden Händen (4) und leeren Sie es im Wasserablauf im Garraum des Ofens(Bild D).

 **Vorsicht!** Das Abtropfblech könnte heiß sein und Verbrennungen verursachen.

 Die BakerTop Hordengestelle sind mit dem Abtropfblech leider im Gegensatz zu den ChefTop Gestellen nicht augestattet. Aus diesem Grund empfiehlt sich der Einsatz des Türverschlussblechs, welches mit einer Wasserauffangschalle augestattet ist.

Positionierung

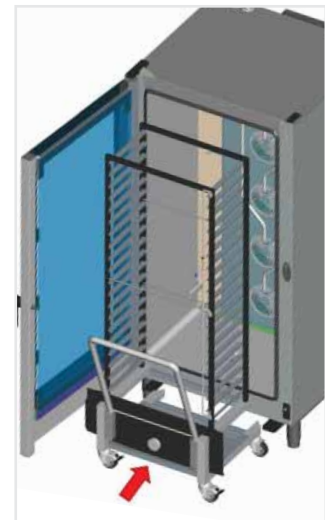


Vorsicht!

Falls der Boden nicht eben ist, verwenden Sie eine Einführrampe mit einem maximalen Winkel von 4 Grad.









Vorsicht!

Ein fehlerhaft positionierter Hordengestellwagen kann zu Fehlfunktionen beim Gerät führen.

Sobald der vordere Teil des Gestellwagens beladen wurde, kann dieser leicht absinken. Stellen Sie sicher, dass der Gestellwagen einfach aus dem Ofen und in den Ofen hinein bewegt werden kann ohne dass dabei die untere Oberfläche der Garkammer zerkratzt wird. Falls dies der fall ist, passen Sie die Füße entsprechend an und senken Sie das Gerät ein wenig ab, sodass der Gestellwagen einwandfrei bewegt werden kann.



Vorsicht!

Stellen Sie sicher, dass der Hordengestellwagen leicht bewegt werden kann und dass es keine Hindernisse gibt, wenn Sie ihn in den Ofen schieben oder aus dem Ofen herausholen: plötzliche Bewegungen können zum Überschwappen von heißer Flüssigkeit und damit zu Brandverletzungen führen.

Elektrische Anschlüsse

Warnung

Der Anschluss an das Hauptstromnetz muss gemäß den gängigen Vorschriften durchgeführt werden.
Das Gerät muss so positioniert werden, dass der Stromstecker erreichbar ist (für Geräte, die mit Schuko-Stecker ausgestattet sind).
Bauen Sie einen omnipolaren Trennschalter zwischen Gerät und Stromversorgungsnetz ein; stellen Sie sicher, dass dieser auch nach dem Installationsprozess noch zugänglich bleibt; er sollte mindestens eine Kontaktöffnung von 3 mm und ein geeignetes Leistungsvermögen besitzen (z.B. ein magnetothermischer Schalter), mit einer Isolationsklasse von 4000 V.
Wir empfehlen die Verwendung eines Sicherheitsschalters für Erdschlussstrom.
Während des Betriebs des Geräts sollte die Voltzahl der Stromzufuhr nicht von der auf dem Geräteschild angegebenen Voltzahl abweichen, ± 10%.

Info **Vorsicht!**
Die elektrische Installation muss von einem Techniker durchgeführt werden, der bei der Industrie- und Handelskammer und /oder anderen entsprechenden Behörden wie es rechtlich in dem Land, in dem das Gerät installiert wird, vorgesehen ist, registriert ist. Diese Techniker sind dazu verpflichtet, die Sicherheitsvorschriften bezüglich reparierter Geräte und im Hinblick auf den Arbeitsplatz zu kennen und anzuwenden. Angesichts der oben gegebenen Informationen übernimmt UNOX keinerlei Verantwortung für Situationen, die durch unprofessionell ausgeführte Arbeiten oder die falsche Interpretation oder Anwendung von Vorschriften entstehen.

 **Vorsicht!**
Beachten Sie die Farben der Kabel. Falsches Anschließen kann zu Stromschlägen führen.
Falsches Anschließen kann weiterhin das Gerät beschädigen.

Kabelfarben:

Gelb/grün = Schutzkabel (Erde)
Blau = neutrales Kabel (Nullleiter)
Braun, grau oder schwarz = Phase L1, L2, L3

Für mit Gas betriebene Geräte:

 **Vorsicht!**
Achten Sie auf die Pole der elektrischen Anschlüsse.
Falls die Pole vertauscht sind, funktioniert der Brenner nicht.

 **Caution!**
Beachten Sie immer auch Standards und die Gesetzgebung vor Ort.

Elektrische Anschlüsse

Bevor Sie den Ofen an das Stromnetz anschließen, vergleichen Sie zunächst die Informationen zur Stromzufuhr mit den auf dem Typenschild angegebenen speziellen Anforderungen des Geräts.
Falls die Spannungs- und Stromphasen sich unterscheiden, passen Sie die Phasenverkabelung an die im Anhang gelieferten Daten an. Stellen Sie sicher, dass sich zwischen den Phasen und der Erde kein Strom verbreitet. Stellen Sie sicher, dass ein Anschluss zwischen Gehäuse des Ofens und Erdleiter des Stromnetzes besteht. Wir empfehlen während dieser Vorgänge die Verwendung eines digitalen Vielfachmessinstruments.

 **Vorsicht!**

Stellen sie sicher, dass alle elektrischen Anschlüsse sicher sind bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
1. Mit Schuko-Stecker und Kabel ausgestattete Öfen (einphasig): stecken Sie den Stecker in die entsprechende Anschlussdose (die Anschlussdose sollte für die Verwendung des mitgelieferten Steckers geeignet sein);
2. Öfen, die mit einem (dreiphasigen) Kabel ausgestattet sind, das an der Anschlussplatte festgemacht ist: diese Öfen sind mit einem 5-adrigen Stromkabel ausgestattet und sind hergestellt für dreiphasige Anschlüsse mit Neutralleiter; das Kabel sollte direkt mit dem Schaltschrank verbunden werden. Bauen Sie einen omnipolaren Trennschalter zwischen Gerät und Stromversorgungsnetz ein; stellen Sie sicher, dass dieser auch nach dem Installationsprozess noch zugänglich bleibt; er sollte mindestens eine Kontaktöffnung von 3 mm und ein geeignetes Leistungsvermögen besitzen (z.B. ein magnetothermischer Schalter), mit einer Isolationsklasse von 4000 V. Wir empfehlen die Verwendung eines Sicherheitsschalters für Erdschlussstrom.
Während des Betriebs des Geräts sollte die Voltzahl der Stromzufuhr nicht von der auf dem Geräteschild angegebenen Voltzahl abweichen, ± 10%.
Für weitere Anschlussarten schauen Sie bitte im Anhang “Technische Daten” nach, um für den jeweiligen Ofen Anschlusstechnik und die für ihn in Frage kommende Kabelart zu überprüfen.
Anschlussdiagramme sind im Innern der Abdeckung der Anschlussplatte zu finden.
Nehmen Sie nur solche Anschlüsse vor, die auch auf dem “Technische Daten” Zettel angegeben sind, bringen Sie das Kupfer-Verbindungsstück und das Stromkabel unter der Schraube in Richtung ihrer Drehrichtung an, sodass wenn die Schraube angezogen wird, Kabel und Verbindungsstück fest gesichert sind.
3. Öfen, die mit einer dreiphasigen Anschlussplatte ausgestattet sind: um den elektrischen Anschluss des Ofens vorzunehmen, schauen Sie im Anhang „Technische Daten“ nach, um für den jeweiligen Ofen Anschlusstechnik und die für ihn in Frage kommende Kabelart zu überprüfen, zum Anschluss der Anschlussplatte öffnen Sie den unteren Teil des Ofenrückblechs und führen Sie das Stromkabel durch die entsprechende Kabelklemme.
Nehmen Sie nur solche Anschlüsse vor, die auch auf dem “Technische Daten” Zettel angegeben sind.
Das Gerät sollte direkt mit einem Schaltschrank verbunden werden. Bauen Sie einen omnipolaren Trennschalter zwischen Gerät und Stromversorgungsnetz ein; stellen Sie sicher, dass dieser auch nach dem Installationsprozess noch zugänglich bleibt; er sollte mindestens eine Kontaktöffnung von 3 mm und ein geeignetes Leistungsvermögen besitzen (z.B. ein magnetothermischer Schalter), mit einer Isolationsklasse von 4000 V.
Wir empfehlen die Verwendung eines Sicherheitsschalters für Erdschlussstrom.
Während des Betriebs des Geräts sollte die Voltzahl der Stromzufuhr nicht von der auf dem Geräteschild angegebenen Voltzahl abweichen, ± 10%.

1. 

2. 

3. 

Elektrische Anschlüsse

Kabel dürfen nur durch autorisiertes Personal ersetzt werden. Das Erdungskabel muss die gelb und grün gefärbt sein.
Um das Stromkabel zu ersetzen (falls Sie eine Anschlussplatte mit einem vor-installierten Kabel verwenden), gehen Sie wie folgt vor:

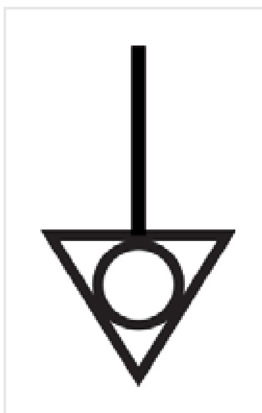
- Öffnen Sie die Abdeckung der Anschlussplatte, indem Sie die Schrauben entfernen
- Schließen Sie die Kabel gemäß dem passenden Anschlussdiagramm an
- Sichern Sie das Kabel durch Verwendung der entsprechenden Kabelklemme
- Schließen Sie die Abdeckung der Anschlussplatte und ziehen Sie die Schrauben fest

 **Vorsicht!**
Das Stromkabel darf nur durch den Hersteller, einen Vertreter des Support-Centres oder ein ähnlich qualifiziertes Teammitglied ersetzt werden.

Falsches Anschließen kann zur Überhitzung und sogar zum teilweisen Schmelzen der Anschlussplatte führen.
Angesichts der obengenannten Informationen übernimmt UNOX keinerlei Verantwortung für Situationen, die durch unprofessionell ausgeführte Arbeiten, die falsche Interpretation oder Anwendung der Vorschriften entstehen.
Das Gerät muss mit dem Erdleiter des Stromnetzes verbunden werden.

Ausgleichsleiter

Das Gerät muss in ein Ausgleichsleiter-System integriert werden, dessen Effizienz gemäß der in den gängigen Vorschriften enthaltenen Anforderungen überprüft wurde.
Die Ausgleichsleitung muss zwischen verschiedenen Geräten hergestellt werden; dabei muss der mit der Bezeichnung „Ausgleich“ versehene Anschluss verwendet werden.
Das Ausgleichsleiter-Kabel muss mindestens einen Querschnitt von 10mm² besitzen und grün und gelb sein.



Gasanschlüsse

Warnung


Vorsicht!

Installieren sie das Gerät in einem Umfeld mit adäquater Belüftung, um so die Bildung giftiger Substanzen zu vermeiden. Erstickungsgefahr!
Für Informationen zur Installation von Lüftungen und minimalen Querschnitten, schauen Sie bitte in den Installations- und Sicherheitsvorschriften (und nachfolgende Ergänzungen) unter dem Land nach, in dem der Ofen installiert wird. Achten Sie besonders darauf, dass die Luftmenge, die für die Verbrennungsprozesse benötigt wird, nicht durch andere Gegenstände, die sich unter oder um das Gerät herum (und besonders in der Nähe der Lüftungsöffnungen) befinden, aufgehalten wird.
Stellen Sie zu jeder Zeit sicher, dass die Luftzufuhr ausreichend ist und so die Verbrennung richtig stattfinden kann bzw. dass ein effizienter Luftaustausch (wichtig für die Raumhygiene) gewährleistet ist.


Vorsicht!

Anschlüsse an die Gaszufuhr, Reparaturarbeiten bezüglich der Gasleitungen im Gerät und alle mit der Abführung von Abgas verbundenen Vorgänge müssen von Technikern durchgeführt werden, die bei der IHK und /oder anderen entsprechend den in dem Land, in dem das Gerät installiert wird, rechtlich vorgesehenen Behörden registriert sind. Diese Techniker sind dazu verpflichtet, die Sicherheitsvorschriften bezüglich reparierter Geräte und im Hinblick auf den Arbeitsplatz zu kennen und anzuwenden. Angesichts der oben gegebenen Informationen übernimmt UNOX keinerlei Verantwortung für Situationen, die durch unprofessionell ausgeführte Arbeiten oder die falsche Interpretation oder Anwendung von Vorschriften entstehen.
Um sicherzustellen, dass die Standardeinstellungen des Geräts den gegebenen Anschlussbedingungen entsprechen, muss bei der ersten Verwendung des Geräts eine Analyse der Abgase des Brenners, des Dampfes und der heißen Luft (CO, CO2) vorgenommen und die gemessenen Werte im Gerät erfasst werden.
Falls der reine CO Wert 1000 ppm übersteigt, sollten die Brennereinstellungen kontrolliert werden und, falls notwendig, durch einen von der Firma autorisierten Techniker gemäß den Einstellungsanweisungen angepasst werden.


Vorsicht!

Fehlerhaftes Anschließen kann eine Brandgefahr darstellen.
Beachten Sie die von der lokalen Gasbehörde festgelegten Standards. Stellen Sie sicher, dass das verfügbare Gas der auf dem Gerät vermerkten Gasart entspricht. Versperren Sie nicht den sich an der Oberseite des Geräts befindenden Abgaskanal und platzieren Sie keine Gegenstände auf dem Gerät.


Vorsicht!

Gasanschlüsse dürfen nur durch einen autorisierten Installateur vor Ort vorgenommen werden.
Stellen Sie zu jeder Zeit sicher, dass Gasanschlussleitungen, und alle in entsprechenden Messanlagen verwendeten Leitungen mit den bereitgestellten Angaben zur Größe übereinstimmen.
Alle nicht von UNOX bereitgestellten Teile müssen gemäß den gängigen Vorschriften freigegeben sein.
Falls der Druck in der Leitung vom Druck aus der Gaszufuhr-Leitung abweicht, kontaktieren Sie ihre Gasbehörde vor Ort.
Falls der Druck des natürlichen Gases in der Gaszufuhr-Leitung 30 mbar übersteigt, kann das Gerät nicht in Betrieb genommen werden und der mit Gas funktionierende Teil des Betriebs muss abgestellt werden.


Vorsicht!

Die Komponenten des Gassystems sind für einen maximalen Druck in der Gaszufuhr-Leitung von 60 mbar vorgesehen. Höhere Druckwerte sind nicht erlaubt.

Gasanschlüsse

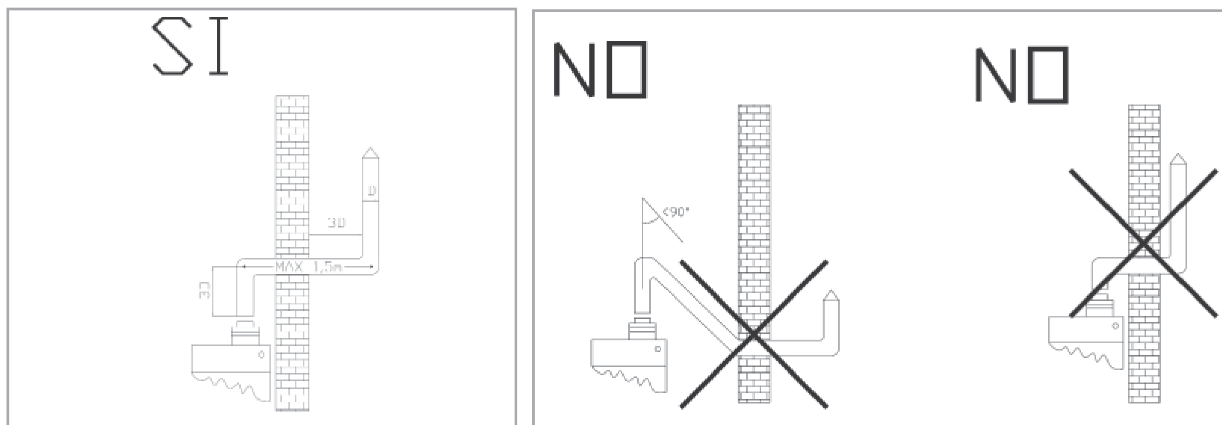


DICHTUNGSTEST

Alle Anschlüsse zwischen Wasserzufuhr und Zubehör müssen auf ihre Dichtung hin überprüft werden. Es empfiehlt sich hierfür ein Spray zum Finden der undichten Stellen zu verwenden oder, falls dies nicht verfügbar ist, ist es ebenfalls möglich, die Anschlusspunkte mit geeignetem nichtkorrosivem Schaum einzustreichen.
In beiden Fällen dürfen keine undichten Stellen festgestellt werden (Blasen).
Benutzen Sie keine offenen Flammen, um die Anschlussdichtungen zu überprüfen!

Gasabgabe bei Verbrennung

Die Gasöfen-Modelle können in drei Kategorien eingeteilt werden je nach Art der Abgabe von Verbrennungsgasen:
Typ A1 (für Öfen mit thermischer Leistung < 14 kW): Abgase können in den Raum geleitet werden, in dem der Ofen sich befindet.
Typ B11 (für Öfen mit thermischer Leistung > 14 kW): Abgase müssen mithilfe eines natürlichen Lüftungsabzugs mit nachgewiesener Effizienz außerhalb des Raumes, in dem der Ofen sich befindet, geleitet werden. Achten Sie für diese Art von Einrichtung darauf, dass der gesamte Abzug einen Querschnitt besitzt, der nicht kleiner ist als der Anschluss des Geräts für Abgasleitungen. Es muss einen senkrechten Lüftungskanal über dem Lüftungsschalter geben; dieser muss mindestens drei Mal so lang sein wie der Durchmesser der Leitung.
Das Abgas-Leitungssystem muss einer ansteigenden Kurve mit mindestens einer Steigung von 10% folgen; es dürfen keine Winkel kleiner als 90° eingebaut werden. Der waagerechte Teil der Abgasleitung darf 1,5 Meter Länge nicht überschreiten. Falls diese Einrichtung eines solchen Leitungssystems nicht möglich ist, verwenden Sie eine Abzugshaube, die nicht weniger als 50 cm vom Lüftungsschalter entfernt sein darf: wenn diese zu nah am Schalter positioniert wird, kann dies zu einem übermäßigen Fall des Drucks führen sobald der Lüftungsschalter aktiviert wird. Dies könnte dazu führen, dass eine größere Menge an Gas aus dem Brenner gezogen wird; dies könnte Explosionen und das Entstehen von giftigem, nicht verbranntem Gas zur Folge haben.





Vorsicht!

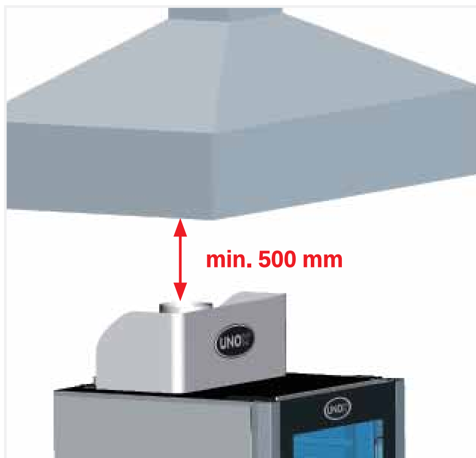
Wir empfehlen die Einrichtung einer Abdeckung am äußeren Ende des Abzugs, um so zu verhindern, dass Regenwasser in den Ofen gelangt und den durch den Venturi Effekt verursachten Druckabfall zu minimieren, der entstehen kann, wenn der Abzug starken äußeren Luftzügen ausgesetzt ist.

Gasanschlüsse

Typ B21 (für Öfen mit thermischer Leistung > 14kW): Abgase werden mithilfe einer Abzugshaube nach draußen hin abgegeben. Die Abzugshaube sollte mindestens 50 cm vom Lüftungsschalter entfernt positioniert werden: wenn diese zu nah am Schalter positioniert wird, kann dies zu einem übermäßigen Fall des Drucks führen sobald der Lüftungsschalter aktiviert wird. Dies könnte dazu führen, dass eine größere Menge an Gas aus dem Brenner gezogen wird; dies könnte Explosionen und das Entstehen von giftigem, nicht verbranntem Gas zur Folge haben.

 **Vorsicht!**

Um sicherzustellen, dass die Standardeinstellungen des Geräts den gegebenen Anschlussbedingungen entsprechen, muss bei der ersten Verwendung des Geräts eine Analyse der Abgase des Brenners, des Dampfes und der heißen Luft (CO, CO2) vorgenommen und die gemessenen Werte im Gerät erfasst werden.
Falls der reine CO Wert 1000 ppm übersteigt, sollten die Brennereinstellungen kontrolliert werden und, falls notwendig, durch einen von der Firma autorisierten Techniker gemäß den Einstellungsanweisungen angepasst werden.



 **Vorsicht!**

Wir empfehlen die Einrichtung einer Abdeckung am äußeren Ende des Abzugs, um so zu verhindern, dass Regenwasser in den Ofen gelangt und den durch den Venturi Effekt verursachten Druckabfall zu minimieren, der entstehen kann, wenn der Abzug starken äußeren Luftzügen ausgesetzt ist. Die Auswahl der Art des Verbrennungsgases muss gemäß den rechtlichen Bestimmungen vor Ort bezüglich der Installation von Gasgeräten getroffen werden. Alle Öfen sind mit einem windbeständigen Abzug versehen, der in den Verbrennungskreislauf eingebaut wurde und im Fall einer Blockierung oder des Auftretens eines ungewöhnlichen Luftzugs aktiviert wird: dieser Abzug ist ein integraler Bestandteil des Ofens und sollte nie entfernt werden.

 **Vorsicht!**

Die Temperatur der Abgase kann 500°C übersteigen.
Angesichts der hohen Temperatur der Abgase, darf die Abgasleitung nicht aus Aluminium oder aus anderen Materialien bestehen, die Temperaturen von bis zu 200°C nicht standhalten.

 **Vorsicht!**

Die Abgasleitungen müssen von einem Spezialisten gemäß gängiger Vorschriften und Standards vor Ort untersucht und abgenommen werden.
Es empfiehlt sich, dass nach dieser Überprüfung ein schriftliches Dokument ausgestellt wird.

Gasanschlüsse

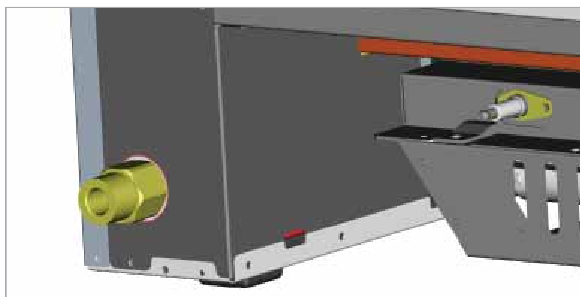
Warnung

Vor Durchführung der Anschlüsse sollte der qualifizierte Installateur sicherstellen, dass die auf dem Geräteschild bereitgestellten Daten mit der verfügbaren Gasart übereinstimmen.
Das Gerät wird in der Produktion für LPG Gas (G 30/G31 Butan, Propan) geeicht, und für dieses eingerichtet und getestet.


Vorsicht!
Anschlüsse an die Gaszufuhr, Reparaturarbeiten bezüglich der Gasleitungen im Gerät und alle mit der Abführung von Abgas verbundenen Vorgänge müssen von Technikern durchgeführt werden, die bei der IHK und /oder anderen entsprechend den in dem Land, in dem das Gerät installiert wird, rechtlich vorgesehenen Behörden registriert sind. Diese Techniker sind dazu verpflichtet, die Sicherheitsvorschriften bezüglich reparierter Geräte und im Hinblick auf den Arbeitsplatz zu kennen und anzuwenden. Angesichts der oben gegebenen Informationen übernimmt UNOX keinerlei Verantwortung für Situationen, die durch unprofessionell ausgeführte Arbeiten oder die falsche Interpretation oder Anwendung von Vorschriften entstehen.

Anschlüsse

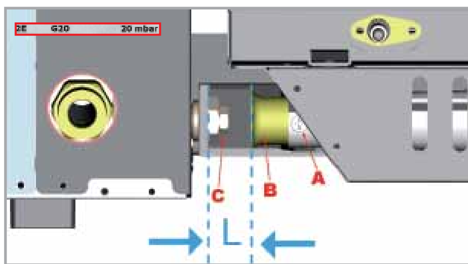
Das Gerät muss gemäß der gängigen Vorschriften des Landes, in dem es installiert wird, angeschlossenwerden.
Das Gerät muss mit einem sich an einer leicht zugänglichen Stelle befindenden vorgelagerten Verschlussventil versehen werden.
Anschlüsse an die Gaszufuhr durch den ¾" ISO 7-1 Anschluss, der sich an der unteren linken Seite des Rückblechs des Ofens befindet, können unter Verwendung von unelastischen Leitungen oder flexiblen Schläuchen und durch Einsetzen eines freigegebenen Verschlussventil vorgenommen werden.



Falls flexible Schläuche verwendet werden, müssen diese auch aus Stahl gemacht worden sein; Sie müssen sicherstellen, dass diese nicht in die Nähe von heißen Bereichen gelangen und keiner Form von Verbiegen und/oder Ziehen ausgesetzt werden.
Falls Sie nicht-metallische Materialen benutzen (z.B. für die Dichtungen), müssen diese zertifiziert sein und gängigen europäischen Vorschriften entsprechen. Stellen Sie außerdem sicher, dass es keine undichten Stellen im Gasumlauf gibt, indem Sie eine Seife enthaltende Wasserlösung oder ein spezielles Schaumprodukt durch die Anschlüsse schicken. Benutzen Sie niemals eine offene Flamme, um nach undichten Stellen zu suchen.

Gasanschlüsse

Umwandlung und Anpassung an verschiedene Gastypen.
Der Anpassungsvorgang muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Auf Grundlage der technischen Daten der sich im Anhang befindenden Tabelle, ersetzen Sie die Hauptdüse und passen Sie die Primärluft durch Verwendung der entsprechenden Buchsen an. Dieser Vorgang sollte erst dann durchgeführt werden, wenn das vorgeschaltete Gasventil bereits ausgeschaltet und das Gerät vom Strom entfernt wurde. Stellen Sie sicher, dass der Durchmesser der zu ersetzenden Düse in hundertstel Millimeter auf diese aufgedruckt ist. Die Düse befindet sich am linken unteren Ende der Rückseite des Ofens. Um die Düse zu ersetzen und die Primärluft anzupassen, gehen Sie wie folgt vor (siehe Abbildung unten)



- Lockern Sie Schraube A.
- Passen Sie Buchse B gemäß der in der im Anhang mitgelieferten Tabelle enthaltenen Informationen an.
- Schrauben Sie Düse C ab und entfernen Sie diese mit einem 13 mm Schraubenschlüssel.
- Setzen Sie die Düse ein, die am geeignetsten für das zugeführte Gas ist (siehe entsprechende technische Tabelle).
- Positionieren Sie Buchse B in korrektem Abstand H (siehe entsprechende technische Tabelle).
- Ziehen Sie Schraube A fest.

Es gibt zwei Gasdüsenarten:
- passend G20, G25, G25.1 Gas
- passend für G30 (G31) Gas

Modell	Gasart	Artikelnummer Düse	Durchmesser Düse [1/100 mm]	Primäre Luft L [mm]	Installation
XBC 615 G	G20, G25, G25.1	BR1275A0	345	Alle offen L=39 mm	Im Gerät beiliegend
	G30,G31	BR1055A0	225		Installiert
XBC 815 G	G20, G25, G25.1	UG1001A0	375	Alle offen L=39 mm	Im Gerät beiliegend
	G30,G31	BR1250A0	245		Installiert
XVC 315 G	G20, G25, G25.1	BR1020A0	280	Alle offen L=39 mm	Im Gerät beiliegend
	G30,G31	BR1085A0	185		Installiert
XVC 515 G	G20, G25, G25.1	BR1270A0	335	Alle offen L=39 mm	Im Gerät beiliegend
	G30,G31	BR1150A0	220		Installiert
XVC 715 G	G20, G25, G25.1	BR1280A0	360	Alle offen L=39 mm	Im Gerät beiliegend
	G30,G31	BR1180A0	230		Installiert
XVC 1215 G	G20, G25, G25.1	BR1275A0	345	Alle offen L=39 mm	Im Gerät beiliegend
	G30,G31	BR1055A0	225		Installiert
XVC 2015 G	G20, G25, G25.1	UG1001A0	375	Alle offen L=39 mm	Im Gerät beiliegend
	G30,G31	BR1250A0	245		Installiert
XVC915G - XVC1015G XBC915G - XBC1015G	G20, G25, G25.1	BR1245A0	355	Alle offen L=39 mm	Im Gerät beiliegend
	G30,G31	BR1055A0	225	L=16 mm	Installiert
XVC3215G - XVC4015G	G20, G25, G25.1	BR1245A0	355	Alle offen L=39 mm	Im Gerät beiliegend
	G30,G31	BR1055A0	225	L=16 mm	Installiert

Gasanschlüsse

Gas-Parameter über die Bedienplatine ändern

Ändern Sie die Einstellung für Gas durch die Eingabe der 2. Ebene versteckt im Menü auf der Bedienplatine des Ofens, wie folgt:

1. Für die Eingabe im Untermenü, drücken Sie gleichzeitig die Tasten P und für 5 Sekunden
2. Drücken Sie die Taste bis im Display folgendes steht: 12 – FrU – 10



3. Drücken Sie die Taste bis im Display GAS angezeigt wird.



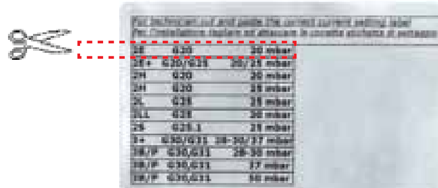
4. Vewerden Sie die Tasten, um die gewünschte Gasart einzustellen : G20, G25 (umfasst auch G25.1) oder G30 (umfasst auch G31).
5. Drücken Sie Taste, um die Einstellung zu sichern.
6. Drücken Sie P Taste, um das Untermenü zu verlassen
7. **Um die neuen Einstellungen zu speichern, trennen Sie den Ofen von der Stromzufuhr,** warten Sie 10 Sekunden und verbinden Sie den Ofen wieder mit der Stromzufuhr.



Vorsicht!

Nach jeder Anpassung an eine neue Art des Gases:

- Permanente Beschriftung auf dem Typenschild mit Angabe der Daten im Zusammenhang mit dem Gasartwechsel:



- Dichten Sie die eingebauten Teile erneut ab.
- Überprüfen Sie den Gasfluss auf undichte Stellen.
- Durchführung einer allgemeinen Funktionsprüfung.
- Prüfen Sie, ob der Gasdruck aus dem Gasventil mit den Werten in der nachstehenden Tabelle überein- stimmt :

GAS	Druck max [mbar]	Druck min [mbar]
G20	14.2 ± 2%	5
G25 (G25.1)	21.2 ± 2%	7.5
G30 (G31)	26.2 ± 2%	10

Gasanschlüsse

Überprüfung der nominalen Heizkapazität
Die Heizkapazität sollte von autorisiertem Personal oder einer Fachfirma auf Basis der in dieser Bedienungsanleitung gelieferten Daten hin überprüft werden. Diese Überprüfung sollte nach neuen Installationen, Umwandlungen oder Anpassungen an neue Gasarten und nach jedem Wartungsvorgang durchgeführt werden. Die nominale Heizkapazität und der Anschlussdruck erhält man durch Verwendung der technische Daten-Tabelle. Komponenten, die mit roter Farbe verdichtet sind, müssen nie angepasst werden.
Die spezifische nominale Heizkapazität erreicht man wie in der entsprechenden Tabelle im "Technische Daten" Booklet beschrieben durch Verwendung der Düsen, bei einem spezifischen Anschlussdruck für jeden Gastyp. Falls Sie eine weitergehende Überprüfung der nominalen Heizkapazität durchführen möchten, können Sie die volumetrische Methode mithilfe von Messgerät und Zeituhr verwenden.
Die genaue Menge, die per Zeiteinheit passieren sollte, finden Sie in der entsprechenden Tabelle im "Technische Daten" Booklet. Dieser Wert sollte mit einer Toleranz von ±5% in einem bestimmten Bereich bleiben. Falls Abweichungen festgestellt werden, sollten Sie sicherstellen, dass die eingebauten Düsen den korrekten Durchmesser besitzen und mit korrektem Einlaufdruck betrieben werden .

Überprüfung des Anschlussdrucks
Der Anschlussdruck sollte mithilfe eines Messgeräts für flüssigen Druck (z.B. einem U-förmige Druckmessgerät mit einer Auflösung von 0,1 mbar oder einem elektronischen Druckmessgerät) gemessen werden, während das Gerät in Betrieb ist; stellen Sie sicher, dass der gemessene Wert den Werten in der entsprechenden Tabelle gleichkommt.
Um den Einlaufdruck zu überprüfen, schalten Sie das vorgeschaltete Gasventil aus und entfernen Sie die Gaszufuhrleitung; fügen Sie ein T-förmiges Anschlussteil zwischen dieser Leitung und der Einlaufleitung des Ofens ein; schließen Sie ein geeignetes Druckmessgerät an den freien Anschluss des T-förmigen Anschlussteils und erfassen Sie die Messung.



Falls der gemessene Wert viel niedriger ist als der in „TABELLE A" angegebene Wert (mehr als 0,2 mbar unter dem in der Tabelle angegebenen Wert), kontaktieren Sie Ihren lokalen Gasversorger.

 **Vorsicht!**
An magnetischen Komponenten des Ventils, die durch den Hersteller angepasst und verdichtet wurden, sollte nicht ohne Grund herumhantiert werden.

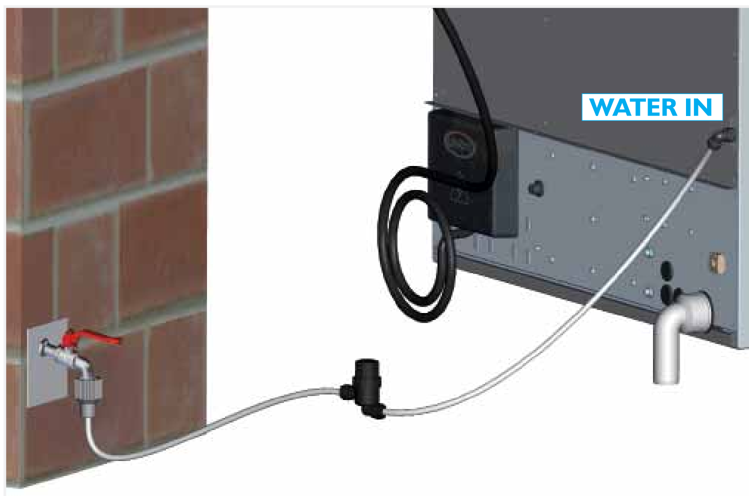
Überprüfung des Betriebs
Starten Sie das Gerät gemäß den Betriebsanweisungen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät keine undichten Stellen besitzt. Überprüfen Sie die Entstehung, Entzündung und Erscheinung der Flammen durch die Öffnungen an der Brennerlüftung; es ist wichtig, dass die Flammen stark und hellblau ohne gelbe Stellen sind.

 **Empfehlungen für den Benutzer**
Der für die Installation verantwortliche Techniker muss den Kunden über die grundsätzlichen Sicherheitsvorschriften bezüglich des Ofenbetriebs aufklären, er sollte sich dabei auf die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Informationen stützen. Alle nicht routinemäßig durchgeführten Wartungsarbeiten (Ersetzen von fehlerhaften Komponenten, Umstellung auf andere Gasarten etc.) müssen von einem Techniker mit der nötigen professionellen Qualifikation durchgeführt werden; sobald diese Vorgänge abgeschlossen wurden, ist eine generelle Überprüfung des Ofenbetriebs nötig. Aus diesem Grund empfehlen wir, dass ein Wartungsvertrag aufgesetzt wird, der festlegt, dass das Gerät – und die elektrischen, Gas- und Wasserrohranschlüsse- mindestens zwei Mal im Jahr gründlich überprüft werden.
Der Endverbrauchder übernimmt die volle Verantwortung für den täglichen Betrieb und die tägliche Reinigung des Geräts.

STEAM.Maxi™ Anschluss

Anschluss: Wasserzufuhr

Warnung
Ein Verschlussventil und ein mechanischer Filter sollten zwischen Wasserleitung und Gerät eingesetzt werden. Das Gerät enthält ein 2 Meter langes Leitungssystem mit entsprechendem Anschluss (3/4), Rückschlagventil und mechanischem Filter wie von gängigen Vorschriften gefordert.
Bevor Sie die Wasserleitung an das Gerät anschließen, spülen Sie dies mit Wasser aus, um eventuelle Überreste zu entfernen. Der Druck der Wasserzufuhr am Einlauf sollte bei einem Wert zwischen 150 und 400 kPa liegen; seine Temperatur sollte 30°C nicht überschreiten.
Das Gerät besitzt einen internen auf 2 bar eingestellten Druckminderer, der dafür sorgen soll, dass die korrekte Menge an Dampf durch das STEAM.Maxi™ System erzeugt wird und somit optimale Kochergebnisse garantiert werden.



Falls der Druck der Wasserzulaufs zu niedrig ist, sollte eine Pumpe mit einer geeigneten Durchflussleistung verwendet werden.
Falls ein Anschluss an das Wassernetz nicht möglich ist, kann die Dampfproduktion des Ofens mithilfe des Sets XC665 angepasst werden. Diese Set beinhaltet die Funktion, destilliertes Wasser aus einem Reservekanister oder einer anderen Art von Behälter zu ziehen.

Qualität des zugeführten Wassers

 **Das in den STEAM.Maxi™ Prozess eingespeiste Wasser muss eine maximale Härte von 100 µS/cm haben.**

Die Verwendung eines Enthärtungsanlage (Umkehrosmose) ist stark zu empfehlen, um Kalk- und/oder andere Ablagerungen im Inneren des Ofens zu verhindern. So könnten Sie die Möglichkeit des UNOX Umkehrosmose-Systems, Artikelnummer XC235, nutzen, welches durch ein von der elektronischen Bedienplatine des Ofens durchgeführtes Selbstdiagnosesystem direkt kontrolliert wird.

 **Empfehlung für den Benutzer**
Schäden, die durch Kalkablagerungen oder andere chemische Stoffe die im Wasser enthalten sind, entstehen, sind nicht Teil der Garantie.

STEAM.Maxi™ Anschluss

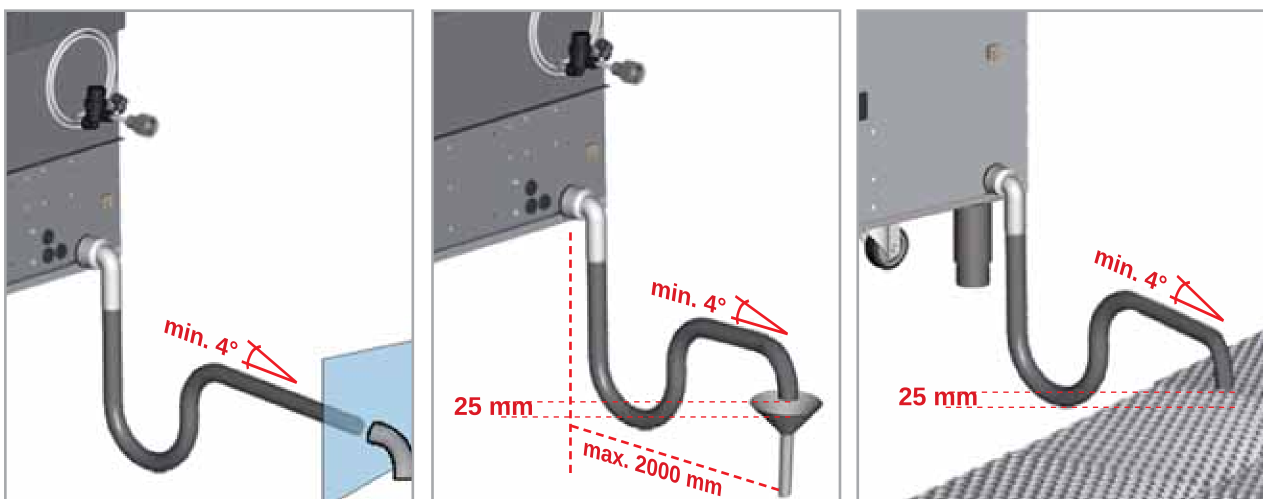
Anschluss: Wasserablauf

Warnung

Das aus dem Ofen ablaufende Wasser kann heiß sein (90°C).
Die für den Wasserablauf verwendeten Leitungen müssen daher hohen Temperaturen standhalten.

Leitungen

Im Garraum des Ofens finden Sie eine Plastiktüte, drinliegend ist ein 90° Winkelrohr aus Kunststoff, das an dem Wasserablaufanschluss auf der Rückseite und an einer unelastischen Leitung oder an einem flexiblen Schlauch (siehe UNOX Set, Artikelnummer TB1520) befestigt werden kann, der dann zu einem offenen Abfluss oder Pumpabfluss führt.
Sein Durchmesser sollte mindestens dem Durchmesser des Ablaufteils entsprechen, und er sollte nicht länger als 1 Meter sein. Der Abflusskanal des Ofens sollte durch eine geeignete Pumpe mit dem Abwassersystem verbunden sein, um eine Entweichung des Dampfes zu verhindern.
Vermeiden Sie für die gesamte Länge des Abwasserkanals das Knicken von biegsamen Schläuchen oder das Eindrücken von Metallleitungen.
Die Abflussleitung muss zu jeder Zeit eine Neigung von mindestens 5% besitzen, um so den adäquaten Wasserfluss zu garantieren. Der fast waagerechte Abschnitt sollte dagegen nicht länger als einen Meter sein.
Es ist sinnvoll, dafür zu sorgen, dass jedes Gerät über eine eigene Verbindung zum Abwassersystem verfügt.
Falls mehrere Geräte oder andere Zubehörteile mit einer einzigen Abflussleitung verbunden sind, stellen Sie sicher, dass die Leitung groß genug ist, um den einwandfreien Wasserfluss zu gewährleisten.

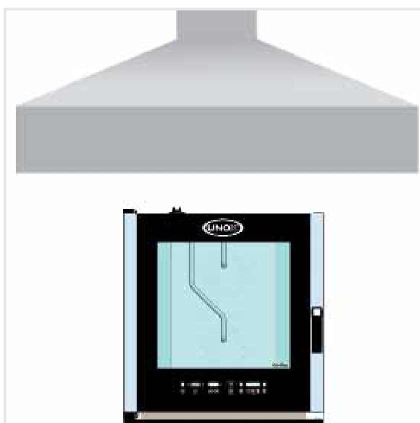


 **Achtung!**
Alle diese Vorgänge müssen gemäß gängiger Gesetze und Vorschriften vor Ort durchgeführt werden.
Der Abfluss muss sich außerhalb der Ausrüstung befinden.
Verringern Sie nicht den Durchmesser der Abflussleitung
Während der Kochvorgänge wird heißer Dampf produziert, der aus dem Abluftrohr abgegeben werden und abgeführt werden muss;

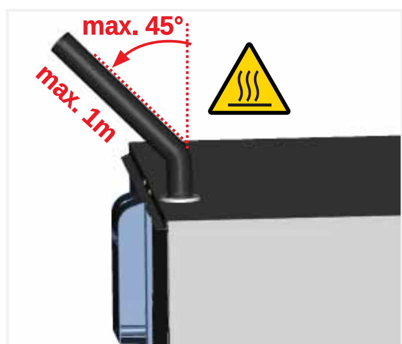
Abluftanschluss

Es empfiehlt sich deshalb, den Ofen unter einer geeigneten Abzugshaube zu platzieren, oder die spezielle UNOX Haube zu verwenden und so sicherzustellen, dass die Dämpfe nach draußen geleitet werden bzw. abgelöscht werden.

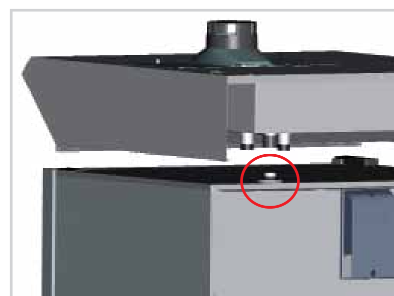




Der Abluftanschluss der Kochkammer befindet sich im oberen Teil des Rückblechs des Ofens.
Platzieren Sie keine Gegenstände und/oder Materialien über dem Abluftanschluss, da dies den normalen Austritt der Dämpfe beeinträchtigen könnte. Stellen Sie sicher, dass sich keine Gegenstände/Materialien auf dem Abluftanschluss befinden, die durch die Dämpfe beschädigt werden könnten.
Lassen Sie keine leicht entzündlichen Materialien in der Nähe des Abluftanschlusses.



Falls Sie vorhaben, die Dämpfe durch ein Rohr zu leiten, das keine Lüftung besitzt, muss für jeden Abluftanschluss ein eigenes Rohr (mit einem Durchmesser von mindestens 30 mm) verwendet werden.
Keines dieser Rohre sollte eine Länge von 1 Meter überschreiten; alle Rohre sollten außerdem in Beziehung zum Boden mindestens einen Winkel von 45° aufweisen.



Wir empfehlen Ihnen deshalb, den Ofen unter einer UNOX Abzugshaube mit eingebauten Dampfkondensator, Artikelnummer XC315 (für die ChefTop™ GN 1/1 Serie),
XC415 (für die BakerTop™ Serie) oder XC515 (für die ChefTop™ und BakerTop™ Serie mit Hordengestellwagen) zu platzieren. Alternativ dazu gibt es außerdem die Möglichkeit, den UNOX Dampfkondensator, Artukelnummer XC115, zu verwenden oder die Dämpfe mithilfe eines UNOX Schlauchs, Artikelnummer TB1520, nach draußen zu leiten und drauf zu achten, dass dieser Schlauch nicht einknickt.
Es sollte keine Einschränkungen bezüglich des Abfluftaustritts geben.

N.B for BakerTop ovens:



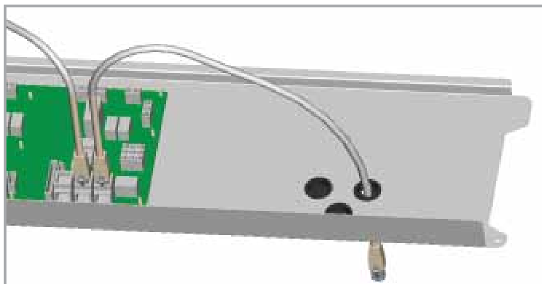
For BakerTop™ ovens to ensure a greater humidity extraction from the cooking chamber it is suggested to install inside the chamber the two metal plates supplied together with the oven, positioning them beside each exhaust fumes with the proper screws. See the example.

Anschluss von Zubehör

Die Powerplatine des Ofens steuert alle Zubehörgeräte (Haube, Warmhalteschrank, Schockfroster, Umkehrosmose).
Die vom Ofen kontrollierten Zubehörgeräte sind mit dem Ofen mithilfe der RJ45 Steckverbindungen auf der Rückseite des Geräts verbunden.



Um den Ofen mit den entsprechenden Zubehörgeräten zu verbinden, gehen Sie wie folgt vor:
- Trennen Sie alle Zubehörteile vom Stromnetz
- Entfernen Sie das Rückblech des Ofens, um Zugriff auf das innere elektrische System zu erhalten
- Benutzen Sie ein Schneidwerkzeug, um einen senkrechten Schlitz in eine der Gummikappen auf dem Blech auf der Rückseite des Ofens zu machen



- Ziehen Sie ein Ende des RJ45 Datenkabels durch die Stelle
- Stecken Sie das Ende des Datenkabels in die entsprechende Anschlussbuchse auf der Powerplatine. (es ist egal, welche der drei Buchsen benutzt wird)
- Setzen Sie die Schutzabdeckung wieder ein und ziehen Sie die Schrauben fest

Verbinden Sie wieder alle Geräte mit dem Stromnetz
Angeschlossene Zubehörgeräte werden automatisch erkannt und können über die Ofenbedienplatine kontrolliert werden.

Für weitere Informationen zur Inbetriebnahme von Zubehörgeräten, schauen Sie bitte in der Bedienungsanleitung des jeweiligen Zubehörs nach.


Vorsicht!
Elektrische Anschlüsse und jede am elektrischen System des Ofens ausgeführte Arbeit, sowie das Anschließen von entsprechenden Zubehörgeräten an den Ofen muss von Technikern ausgeführt werden, die bei der IHK registriert sind und die entsprechend ausgebildet sind. Diese Techniker sind dazu verpflichtet, die Sicherheitsvorschriften im Hinblick auf den Arbeitsplatz zu kennen und anzuwenden. Angesichts der oben gegebenen Informationen übernimmt UNOX keinerlei Verantwortung für Situationen, die durch unprofessionell ausgeführte Arbeiten oder die falsche Interpretation oder Anwendung von Vorschriften entstehen.

Öfen stapeln

 **Vorsicht!**

Der Ofen sollte nicht unmittelbar auf anderen Öfen oder anderen Hitzequellen platziert werden.
Falls mehrere Öfen zur einer Station gestapelt werden, verwenden Sie das UNOX Stapel-Set, XC726 (für die ChefTop™ GN 2/3 Serie), XC727 (für die ChefTop™ GN 1/1 Serie), oder XC725 (für die BakerTop™ 600x400 - Serie für die ChefTop™ GN 2/1 Serie) um den richtigen Abstand zwischen den Öfen zu halten und die elektrischen Anschluss- sowie die Abluftvorgänge zu erleichtern.



Info Zertifizierung

Hersteller: UNOX S.p.A.
Adresse: Via Dell'Artigianato, _8/30 - I - 35010 - Vigodarzere, Padua, Italy
Produkt: Kombiöfen für den professionellen Gebrauch
Produktfamilie: ChefTop™ – BakerTop™

BEZUGSGRÖSSEN
Die CE Markierung auf den Geräten bezieht sich auf folgende EU Vorschriften:

Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC, gemäß den Standards:
EN 60335-2-42:2003; + A1:2008 in Verbindung mit
EN 60335-1:2002; + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008
EN 62233:2008

Elektromagnetische Verträglichkeit Richtlinie 2004/108/EC, gemäß den Standards:
EN 55014-1:2006
EN 55014-2:1997; +A1:2001
EN 61000-3-2:2006
EN 61000-3-3:1995 ; +A1:2001 + A2:2005
EN 61000-3-11:2000

Gasgeräte Richtlinie Directive 90/396/CEE, den Vorschriften und aktuellen Änderungen folgend:
EN203-1
EN203-2-2
EN437

Description des pictogrammes

Pictogrammes généraux

	***Danger!*** Situation de danger immédiat ou situation de danger qui pourrait entrainer des lésions ou la mort.
	Danger d'incendie!
	Danger: haute tension!
	Danger: substances corrosives.
	Danger: risque de brûlures.
	Attention : le manque d'attention peut causer des dommages matériaux.
	Conseils pour l'utilisation quotidienne
	Informations

Sommaire

Introduction

Cher Client,
nous vous remercions et complimentons pour l'achat du four de la ligne ChefTop™/ BakerTop™. Nous souhaitons que cela soit le début d'une collaboration positive de longue durée. Comme vous savez, la ligne des fours ChefTop™/ BakerTop™ ainsi que tous ses équipements complémentaires (cellule de refroidissement rapide, cellule de maintien en température, plaques et grilles spéciales) ont été étudiés pour vous permettre de compléter n'importe quel processus de cuisson, qu'il soit simple ou bien complexe.
L'innovant tableau de commandes ChefTouch - BakerTouch vous permettra de contrôler l'ensemble des équipements UNOX liés au four.

Le four ChefTop™/ BakerTop™, que vous venez d'acquérir, est équipé, en exclusivité, de la nouvelle technologie ADAPTIVE.Clima qui garantit un résultat toujours identique, indépendamment du nombre de produits cuisinées.
Le four ChefTop™/ BakerTop™ contrôle constamment tous les paramètres de cuisson, aussi bien la température que l'humidité réellement présente dans la chambre de cuisson, en lui permettant d'obtenir, à chaque cuisson, le résultat désiré avec la garantie d'une cuisson toujours parfaite. La technologie ADAPTIVE.Clima vous permettra en outre de reproduire indéfiniment un processus de cuisson mémorisé et avoir la certitude d'un résultat toujours identique, que le four fonctionne avec toutes les plaques ou bien avec une seule.

La technologie AIR.Maxi, grâce à la possibilité de sélectionner 3 vitesses de ventilation différentes et 3 vitesses semi-statiques, vous permettra de controler les flux d'air à l'intérieur de la chambre selon vos exigences : rapides pour des cuissons de produits intenses et volumineux, lents pour des cuissons de produits délicats et légers, pour arriver jusqu'aux fonctionnements semi-statiques permettant de gérer facilement les cuissons de pâtisserie/ boulangerie les plus difficiles.

La technologie MULTI.Time vous permettra, en outre, d'utiliser jusqu'à 9 minuteurs en vous donnant la possibilité d'avoir le contrôle maximal, même lors de cuissons multiples qui nécessitent, à température et humidité égales, de temps de cuisson différents.
Si vous avez choisi d'équiper votre four ChefTop™/ BakerTop™ de deux sondes à cœur externes supplémentaires avec des pointes extra fines, vous pourrez réaliser de parfaites cuissons sous-vide et à vapeur pour ces aliments qui sont particulièrement délicats ou de petite taille.

UNOX S.p.A.

Revendeur:	**Installateur:**
	Date d'installation:

Instructions pour l'utilisateur

Attention
Prière de lire attentivement ce manuel qui vous fournit d'importantes indications sur la sécurité et l'emploi du four. Conserver avec précaution ce manuel pour la consultation ultérieure par les différents opérateurs.



Normes de Sécurité

L'installation, l'assistance, l'entretien ou le lavage incorrects, ainsi que toute modification réalisée sur l'équipement, peuvent causer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'allumer l'équipement.

Normes générales de sécurité

Cet équipement peut être utilisé seulement pour la cuisson de nourritures dans les cuisines industrielles et professionnelles et seulement par des professionnels qualifiés.
Toute utilisation autre n'est pas conforme à l'utilisation prévue et présente donc un danger.
L'équipement doit être destiné uniquement à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu; d'autres emplois sont considérés comme étant abusifs. L'équipement peut être utilisé pour les emplois suivants:

- Pour la cuisson de tous les produits de Pâtisserie et Boulangerie, frais ou congelés
- Pour la cuisson de tous les produits de Gastronomie, frais ou surgelés
- Pour la régénération des nourritures réfrigérées et surgelées
- Pour la cuisson à vapeur de viande, poisson et légumes
- Pour la cuisson de nourritures sous-vide, dans les sacs prévus à cette cuisson

Cet équipement n'est pas adapté à l'utilisation par les personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques, mentales et sensorielles réduites, et qui n'ont pas d'expérience et connaissance, à moins qu'ils aient été formés pour l'utilisation correcte du produit et qu'ils soient surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'équipement

Les aliments contenants de substances inflammables (p.ex. nourritures à base d'alcool) ne doivent pas être utilisés.
Les substances avec un bas point d'inflammabilité peuvent subir une auto combustion - danger d'incendie et des phénomènes explosifs dans la chambre de cuisson qui peuvent causer des ouvertures imprévues et violentes de la porte.
Les détergents et les produits décalcifiants, comme nos accessoires, peuvent être utilisés exclusivement pour les emplois prévus et décrits dans ce manuel.
Toute utilisation diverse n'est pas conforme à l'utilisation prévue et présente donc un danger.
En cas de dommages aux vitres de la porte, remplacez-les immédiatement.
Danger de ruptures imprévues.
Pour éviter d'accidents ou de dommages à l'équipement, il faut que le personnel suive des formation sur la sécurité.

Normes de Sécurité



Normes de sécurité des équipements à gaz

Si l'équipement est positionné sous une hotte d'aspiration, cette dernière doit être allumée pendant le fonctionnement du four- fumées de combustion !

Si l'équipement est connecté à une cheminée, le tube d'échappement doit être nettoyé selon les dispositions spécifiques prévues par le pays. (Pour toute information à ce propos contactez votre installateur).

Ne placer aucun objet sur le tube d'échappement des fumées de l'équipement.
La zone en dessous de l'équipement ne doit pas être bloquée ou obstruée par aucun objet.
L'équipement doit fonctionner uniquement en absence de vent.

Comportement en cas d'odeur de gaz:
Interrompre immédiatement l'alimentation du gaz!
Ne toucher aucun interrupteur électrique!
Bien aérer les locaux!
Éviter de produire de flammes libres ou étincelles!
Utiliser un téléphone à l'extérieur et informer immédiatement l'entreprise de gaz compétente (si celle-ci n'est pas joignable, contacter les pompiers)



Utilisation: normes de sécurité

Lors de la première utilisation, faire attention à la notice d'utilisation, aux sacs en plastic ou n'importe quel autre objet, pouvant se trouver à l'intérieur de la chambre de cuisson.
S'assurer que tout accessoire et chariot porte-plaque à l'intérieur de la chambre de cuisson soient fixés comme prévu dans les instructions- les récipients avec des liquides chauds peuvent tomber ou glisser de la chambre de cuisson- danger de brûlures !

Avant d'utiliser l'équipement pour cuisiner, s'assurer que dans la chambre de cuisson il n'y ai pas de résidus de détergents. Enlever les résidus de détergents éventuels à l'aide d'un tissu humide et en utilisant des instruments de protection adéquats pour les mains, la bouche et les yeux et rincer convenablement – Danger de corrosion !

Les tableaux de commande peuvent être actionnés seulement avec les doigts ; tout objet divers peut causer des dommages et/ou des défauts de fonctionnement et donc la garantie ne pourra pas être appliquée.

Utiliser l'équipement à une température ambiante entre +5°C et +35°C.
La température des parties extérieures peut dépasser 60°C : toucher seulement les éléments de commande de l'équipement. Danger de brûlures !

Lorsque les récipients sont pleins de liquides ou bien se remplissent durant la cuisson, il n'est pas autorisé d'utiliser des tablettes plus hautes que celle où l'utilisateur peut regarder à l'intérieur du récipient- danger de brûlures !
Lors de l'extraction de plaques contenant des liquides chauds, faire attention au possible déversement des liquides.

Normes de sécurité

Faire attention à la manipulation des récipients contenant la nourriture durant et après la cuisson : les températures peuvent être élevées et causer des brûlures.

Toucher les accessoires et d'autres objets à l'intérieur de la chambre de cuisson chaude seulement à l'aide de vêtements de protection thermique – danger de brûlures !

Ouvrir toujours lentement et attentivement la porte : danger de brûlures causées par l'échappement de la vapeur à haute température.

Extraire la sonde à cœur des aliments avant d'extraire la plaque du four.
Avant d'extraire les récipients, contenant les aliments, de la chambre de cuisson, s'assurer que la sonde à cœur n'empêche pas son extraction. Ne pas laisser en suspension la sonde à cœur en dehors la porte du four pour éviter d'endommager la sonde ainsi que la sortie de vapeurs ou de liquides chauds pendant la cuisson.

Pendant le fonctionnement du programme « COOL » (refroidissement de la chambre) les ventilateurs du four fonctionnent avec la porte du four ouverte. S'assurer que le carter soit bien fixé avant d'activer le fonctionnement en mode « COOL ». Ne pas enlever le carter de l'air durant le fonctionnement en mode « COOL » du four et ne pas toucher les ventilateurs et les résistances quand le four est allumé, ou quand les ventilateurs sont en mouvement et ou quand les résistances sont encore chaudes.

Ne pas placer de substances inflammables ou combustibles près de l'équipement- danger d'incendie !

Si les accessoires mobiles et les chariots porte-plaques sont immobiles, il faut activer le frein de stationnement des roulettes. Les chariots pourraient rouler en cas de surfaces irrégulières- danger de lésions !

Si les chariots porte-plaques sont déplacés, toujours fermer le blocage des récipients. Fermer les récipients contenant des liquides pour que des substances chaudes ne sortent pas.

Quand on charge et décharge le chariot porte-assiettes et le chariot porte-plaques, le chariot de transport doit être fixé convenablement à l'équipement- danger de lésions !

Les chariots porte-plaques, les chariots porte-assiettes, les chariots de transport et les équipements sur roulettes peuvent se renverser en cas de surfaces irrégulières ou lorsqu'on passe une porte – danger de lésions !

Éviter de saler les nourritures dans la chambre de cuisson. Si vous ne pouvez pas l'éviter, nettoyez dès que possible le four (voir paragraphes suivants)

Normes de Sécurité



Soin, inspection et nettoyage

Il est conseillé de nettoyer quotidiennement la chambre de cuisson pour maintenir des niveaux d'hygiène adéquats et pour éviter que l'acier inoxydable à l'intérieur de la chambre de cuisson s'abime.
C'est pour cette raison qu'on vous conseille d'utiliser le système de lavage Rotor.KLEAN™ référence XC405 qui permet d'effectuer le nettoyage automatique de la chambre de cuisson.



Attention!

Se l'apparecchio non viene pulito o non viene sottoposto ad una pulizia sufficiente, è possibile che i grassi o i resti alimentari accumulati nella camera di cottura prendano fuoco – pericolo d'incendio!
Si l'équipement n'est pas nettoyé ou ne l'est pas suffisamment, il est possible que les graisses ou les restes des aliments accumulés dans la chambre de cuisson s'enflamment – danger d'incendie !
Pour éviter de phénomènes de corrosion dans la chambre de cuisson, l'équipement doit être nettoyé tous les jours même s'il a été utilisé exclusivement avec de la chaleur humide (vapeur).
Ne pas nettoyer l'équipement à l'aide de l'haute pression, de jets d'eau chaude ou de la vapeur à haute pression.
Utiliser seulement de détergents recommandés par le producteur de l'équipement.
Les détergents des autres producteurs peuvent causer des dommages et, par conséquent, causer la perte du droit à la garantie. Ne pas utiliser de substances abrasives ou de détergents corrosifs.
Le nettoyage quotidien du joint de la chambre de cuisson à l'aide d'un détergent non abrasif prolonge la vie utile de l'équipement. Pour le nettoyage manuel de la chambre de cuisson utiliser la procédure suivante:
Allumer le four, configurer la température à 55°C et la vapeur à 100%, laisser fonctionner le four pour dix minutes, laisser refroidir et nettoyer à l'aide d'un tissu humide.
Ne pas utiliser de produits acides et/ou d'instruments et produits abrasifs.
Pour le nettoyage des surfaces extérieures ne pas utiliser un jet d'eau ou de vapeur à pression.
Utiliser seulement des tissus humides et des produits pour le nettoyage de l'acier.
Ne pas utiliser de produits acides et/ou de l'ammoniac.



Installation, inspection, entretien et réparation



Danger d'haute tension!

Les interventions d'installation, inspection, entretien et réparation doivent être faits par du personnel qualifié et formé. Avant de faire ces interventions, débrancher l'alimentation électrique de l'équipement.

Si l'équipement est positionné sur un support avec des roulettes, s'assurer que le mouvement n'endommage pas les câbles électriques, les tubes d'évacuation ou autre chose.
Éviter de positionner des sources de chaleur près de l'équipement.
Si l'équipement est positionné sur des roulettes, bloquez le afin qu'il n'endommage pas les câbles électriques et les tubes de l'eau et d'évacuation.
En cas de déplacement de l'équipement, s'assurer que les câbles électriques, les tubes d'eau et le conducteur d'évacuation soient déconnectés. Si l'équipement est replacé dans sa position originelle, s'assurer d'appliquer le cran d'arrêt et de le connecter convenablement aux câbles électriques et aux tubes d'arrivée et d'évacuation d'eau.
Pour s'assurer que l'équipement soit techniquement parfait, le soumettre à entretien au moins une fois par an par un expert, autorisé au service d'assistance.

Info Indications pour l'utilisation de l'équipement

Éviter de positionner des sources de chaleur (par ex : grilles, friteuses,…) près de l'équipement.
Quand vous ouvrez la porte de la chambre de cuisson, le réchauffement et le ventilateur s'éteignent automatiquement.
Le frein du ventilateur entre en fonction. Le ventilateur roule encore un peu.
Si l'équipement est resté allumé pendant plus de 15minutes, sans sélectionner une modalité de fonctionnement ou de lavage automatique, la fonction de stand-by s'active automatiquement pour réduire les consommations énergétiques. Pour sortir de la modalité stand-by il suffit d'appuyer sur la touche START/STOP.

Pour les fonctions de grill et de rôtissage (par ex : les volailles), il suffit d'insérer sur le fond un bac pour la récolte des graisses.

Nettoyer toujours les accessoires, avant de les utiliser.

En cas de temps d'inactivité prolongé (par ex : pendant la nuit), laisser la porte de la chambre de cuisson légèrement ouverte.

En cas de pauses prolongées (par ex : jour de fermeture), fermer l'alimentation de l'eau, de l'électricité et du gaz de l'équipement.
Au terme se sa vie utile, l'équipement ne doit pas être éliminé avec les déchets domestiques, ni dans les containers pour les électrodomestiques situés dans les points de récolte municipales.
Nous restons à votre disposition pour vous aider dans l'élimination correcte des déchets.

Garantie

L'installation du produit UNOX doit être faite par un Centre d'Assistance Autorisé UNOX. La date de l'installation et le modèle de l'équipement doivent être certifiés écrites par l'acheteur final à travers une confirmation écrite ou une facture d'installation du revendeur ou du Centre d'Assistance Autorisé UNOX, dans le cas contraire la garantie ne pourra pas être évoquée;
La Garantie UNOX prévoit la reconnaissance de toutes les pannes qui peuvent être dues à un défaut de production, UNOX n'est pas responsables des défauts et les dommages causés par le transport, une mauvaise conservation, une mauvaise manutention du produit ou encore son utilisation erronée, par l'installation non conforme aux spécifications techniques fournies par UNOX et renouvelée en cours d'utilisation comme, par exemple, l'utilisation d'eau impure et agressive, de gaz de très mauvaise qualité ou de courant électrique de puissance ou tension inadéquates. Il est exclu de la garantie tout dommage causé par la surtension, les falsifications de la part de personnes non autorisées ou non compétentes.
Le droit à la garantie n'est pas applicable en cas de dommages et défauts de fonctionnements dus aux incrustations de calcaire dans l'équipement. Sont également considérés comme exclus de la garantie les composants sujet à usure comme : joints, lampes, vitres, composants esthétiques des équipements et composants pouvant être usés par l'Utilisation.
Le droit à la garantie n'est pas applicable en cas de dommages causés par une installation incorrecte ou réalisé par un Centre d'Assistance non autorisé.

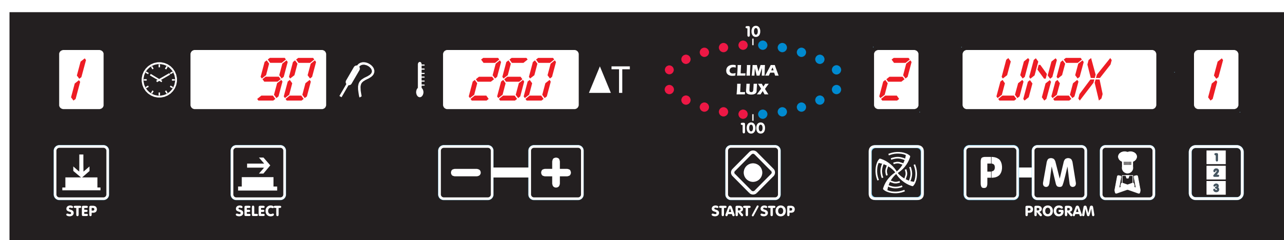
Tableau de contrôle digital ChefTouch-BakerTouch

Fonctionnement du tableau de contrôle

Le tableau “ChefTouch” “BakerTouch” fonctionne en appuyant le doigt sur la touche sérigraphiée (utiliser exclusivement les doigts et pas d’autres objets, comme des couteaux, des fourchettes etc…). De cette façon vous pouvez activer les fonctions et/ou configurer les valeurs désirées.

Cette technologie permet en outre un nettoyage rapide et facile du tableau de contrôle et garantit la fiabilité maximale dans le temps en évitant tout type de mouvement mécanique.

Image du tableau de contrôle:



Allumage/Coupureù

Quand le four est connecté à la source d’alimentation, le tableau de contrôle s’allume automatiquement.

Après 15 minutes, si aucune touche n’est appuyée et aucun équipement accessoire n’est connecté au tableau de contrôle du four même (four, cellule de refroidissement, étuve de maintien de température) le contrôle électronique entre en stand-by : seulement le DEL. START/STOP est allumé. Pour réactiver le contrôle électronique il suffit d’appuyer sur la touche START/STOP .

Pour activer la modalité stand-by, appuyer sur la touche START/STOP durant 6 secondes avec le tableau de contrôle allumé ; pour le réactiver appuyer de nouveau sur la touche START/STOP .

Fonctionnement du tableau de contrôle

Fonctionnement manuel

Sélection des paramètres de cuisson

Pour chacune des étapes de cuisson, il est possible de configurer les paramètres suivants :
Temps ou température à cœur (ces deux paramètres s'excluent l'un l'autre : si vous configurez le temps, le paramètre de la température à cœur sera automatiquement inactif et vice versa) ;
Température de la chambre ou Delta T (le paramètre Delta T est disponible seulement en sélectionnant, au préalable, la température à cœur) ;

CLIMA LUX, si nécessaire, pour configurer le pourcentage de l'extraction de l'humidité (DRY.Maxi™) ou le pourcentage d'introduction de vapeur (STEAM.Maxi™);
pour passer d'un paramètre à l'autre on doit utiliser la touche SELECT ; le paramètre actif est affiché par l'une des icônes lumineuses clignotantes.
Il est possible de sélectionner les vitesses des flux de l'air à l'intérieur de la chambre de cuisson (3 vitesses continuelles et 3 modalités de fonctionnement semi-statiques).
Pour changer la vitesse des flux d'air, appuyer directement sur la touche ; la vitesse active est affichée sur l'afficheur 4.

N.B
Un cycle complet de cuisson ne requiert pas nécessairement l'utilisation de toutes les 4 phases.
Vous devrez donc sélectionner seulement les phases voulues. Cela n'influence pas le fonctionnement du four.

Configuration du temps de cuisson ou de la température à cœur

Les paramètres temps de cuisson et température à cœur contrôlent la durée de chaque étape de cuisson.
Généralement, plus la quantité de produits préparés dans le four est importante, plus le temps de cuisson sera important et vice versa.

A la place de sélectionner le temps de cuisson, il est possible de configurer la température relevée par la sonde à cœur. Quand la sonde à cœur atteint la température souhaitée, on passe à la phase de cuisson suivante ou bien à la fin de la cuisson.
Dans ce dernier cas les temps de cuisson s'adapteront à la quantité de produits présents dans la chambre de cuisson.

Des temps réduits ou des températures à cœur trop basses par rapport aux valeurs correctes ne permettent pas une cuisson complète des produits.

Les paramètres temps de cuisson et température à cœur sont mutuellement exclusifs : si vous configurez le temps, le paramètre température à cœur devient inactif, inversement, si vous configurez la température à cœur, le temps devient inactif.
Il est nécessaire de configurer le paramètre temps ou le paramètre température à coeur: si aucun de ces paramètres n'est activé, le contrôle ne permet pas de configurer les paramètres suivants (température chambre, Delta T, ClimaLux).

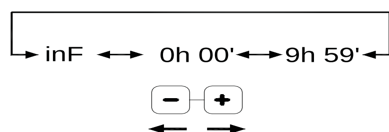
Configuration des paramètres



Configuration du temps de cuisson

Le paramètre temps est affiché sur l'afficheur 2 en « heures.minutes » et il est configurable par les touches [−][+] .

Si on sélectionne la phase de cuisson 1, lorsque l'afficheur 2 visualise l'écriture « INF » (INFINI), le four fonctionne jusqu'à ce que l'utilisateur l'arrête manuellement.
Quand, pendant les étapes de cuisson suivantes, on sélectionne la fonction HOLD « HLD » les turbines fonctionnent seulement quand les résistances sont allumées.



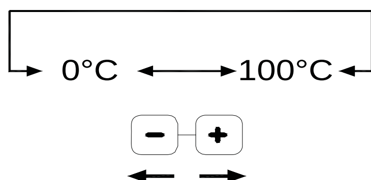


Configuration de la température à cœur

La sonde à cœur indique la température réelle à l'intérieur du produit pendant tout le processus de cuisson et doit être insérée dans la partie plus épaisse de l'aliment et au centre de celui-ci. Il est fondamental de s'assurer que la sonde soit correctement positionnée avant de commencer le cycle de cuisson : un positionnement erroné peut compromettre le résultat de la cuisson.

Le paramètre température à cœur est visualisé sur l'afficheur 2 et il est configurable à l'aide des touches [−][+] .

Quand la température à cœur configurée est atteinte, l'étape de cuisson est conclue et on passe à l'étape de cuisson suivante (si présente).



Vous pouvez également vous munir du kit sonde à cœur externe XC249 pour connecter ultérieurement une sonde à cœur plus petite, plus adaptée aux cuissons sous-vide et aux cuissons des produits de petites dimensions.

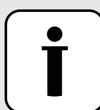
Configuration des paramètres











Positionner la sonde à cœur dans la position prévue, toujours en suivant les indications. Danger de dommage !

Ne pas laisser la sonde suspendue à l'extérieur de la chambre de cuisson. Danger de dommage !

Enlever la sonde des aliments avant de les extraire de la chambre de cuisson. Danger de dommage !



Attention!
Protéger les bras et les mains ! Danger de lésions

Configuration de la Température de Chambre ou Valeur Delta T

La configuration correcte de la température à l'intérieur de la chambre garantit une cuisson correcte des produits, aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur.
Une température inférieure à la température correcte tend à sécher plutôt qu'à cuisiner les produits ; une température supérieure à la température correcte tend à dorer la partie extérieure et laisser la partie intérieure non cuite (phénomène qui peut être nécessaire pour certains types de viande)

Les cuissons avec paramètres DELTA-T sont possibles seulement durant les étapes de cuisson utilisant la sonde à cœur pour contrôler le temps de cuisson. Le DELTA-T est la différence entre la température de la chambre de cuisson et la température relevée par la sonde au cœur du produit.
Le paramètre température chambre et Delta T sont mutuellement exclusifs : si on configure le paramètre température chambre, le paramètre Delta T n'est pas configurable, si on configure le paramètre Delta T, le paramètre température chambre n'est pas configurable.

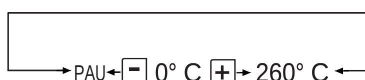
Configuration des paramètres



Configuration de la température de la chambre

La température dans la chambre est visualisée sur l'afficheur 3 grâce aux touches [−][+].

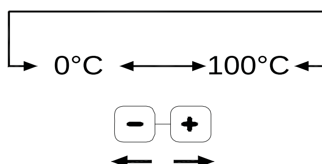
Quand l'afficheur 3 visualise l'écriture PAU le four entre en pause : les turbines et les résistances s'arrêtent. Afin de programmer le ré-allumage du four en différé, ou bien pour créer une période de pause (par exemple pour la fermentation de certains produits) configurer le temps de pause sur l'afficheur 2 et PAU sur l'afficheur 3.





Configuration de la valeur Delta T

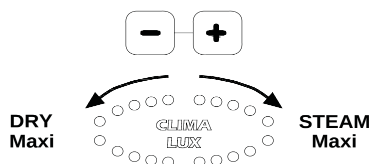
La valeur Delta T est visualisée sur l'afficheur 3 et configurée grâce aux touches [−][+].





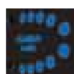
Configuration du Clima

La configuration du Clima (STEAM-Maxi/DRY.Maxi) dans la chambre de cuisson se visualise à travers l'ellipse CLIMA LUX et est configurable à travers les touches [−][+].
Les 10 billes bleus indiquent le pourcentage de vapeur à l'intérieur de la chambre de cuisson (STEAM.Maxi) ;
Les 10 billes rouges indiquent le pourcentage d'assèchement (DRY Maxi).



N.B
Il n'est pas possible d'utiliser les deux systèmes en même temps. La configuration du paramètre CLIMA LUX est facultative, si ce paramètre n'est pas configuré le four cuit à « CONVECTION ».

Configuration des paramètres



Entrée de la vapeur/humidité dans la chambre de cuisson : STEAM.Maxi™

Le four que vous venez d'acheter est équipé de l'exclusive technologie STEAM.Maxi™ pour la génération de la vapeur à l'intérieur de la chambre de cuisson. Cette technologie innovatrice vous permet de faire tous types de cuissons à vapeur à partir de 48°C et garantit en même temps de la gestion maximale de la température de production de la vapeur.

L'introduction de la variable vapeur STEAM.Maxi™ et de ses différentes combinaisons avec la température permettent d'effectuer différentes typologies de cuisson :

- Cuisson à vapeur (vapeur seulement)
- Cuisson mixte convection-vapeur (air + vapeur)

A travers la technologie ADAPTIVE.Clima, les fours BakerTop™ et CheftTop™ tiennent sous contrôle tous les paramètres de cuisson, non seulement la température mais aussi l'humidité réelle présente dans la chambre, et permettent à l'utilisateur d'obtenir à chaque enfournage le résultat voulu avec la garantie d'une cuisson toujours parfaite indépendamment du nombre des plaques enfournées.

A travers la fonction ADAPTIVE.Clima l'équipement produira la quantité de vapeur nécessaire pour produire le pourcentage d'humidité configuré par l'utilisateur.



Attention!

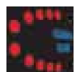
Pendant le processus de cuisson la nourriture enfournée relâche un certain pourcentage d'humidité:
il est donc possible que l'équipement ne produise pas de la vapeur si la quantité de la vapeur relâchée par l'aliment est suffisant pour rejoindre la valeur voulue ; en ce cas la manque de production de vapeur n'est pas causée par un mauvais fonctionnement de l'équipement, mais par un contrôle correcte du four.

Pour configurer le niveau d'humidité voulu à l'intérieur de la chambre de cuisson, suivre la procédure suivante :

- Appuyer sur la touche SELECT jusqu'au clignotement de l'afficheur CLIMA LUX ;
- Utiliser la touche + pour configurer le pourcentage d'introduction de la vapeur (STEAM.Maxi™) désirée.

Les 10 billes bleus indiquent le pourcentage d'humidité dont l'utilisateur a besoin dans la chambre et peut varier de 10% à 90% pour chaque phase du cycle de cuisson. Si vous configurez la valeur 100% ou une température inférieure à 130°C le four activera automatiquement la modalité vapeur exclusivement.

Configuration paramètres



Extraction de l'humidité/vapeur de la chambre de cuisson: DRY.Maxi™

La technologie brevetée DRY.Maxi™ permet d'enlever entièrement l'humidité de la chambre de cuisson : l'humidité relâchée par les produits enfournés et l'humidité relâchée du système STEAM.Maxi™ dans l'étape de cuisson précédente.
A travers la technologie DRY.Maxi™ les fours BakerTop™ et CheftTop™ garantissent l'exaltation du goût soit dans les cuissons de gastronomie, soit dans les cuissons de pâtisserie et boulangerie.
Pour configurer le niveau d'humidité à extraire de la chambre de cuisson, suivre la procédure suivante :

- Appuyer sur la touche SELECT jusqu'au clignotement de l'afficheur CLIMA LUX ;
- Utiliser la touche pour configurer le pourcentage d'extraction de l'humidité (DRY.Maxi™) voulue.

Les billes rouges indiquent le pourcentage d'humidité, variable de 10% à 100%, que vous voulez dans la chambre de cuisson.



Configuration de la vitesse des fluxes d'air

La possibilité de configurer 3 vitesses des fluxes d'air à l'intérieur de la chambre de cuisson et 3 fonctionnements semi-statiques permettent de réaliser la cuisson de n'importe quel produit, des produits les plus délicats et légers à ceux qui demandent un transport de chaleur élevé.
A l'aide de la touche il est possible de configurer la vitesse de rotation des moteurs et leur modalité de fonctionnement. Il y a 3 vitesses de rotation continue et 3 fonctionnements semi-statiques.
La modalité semi-statique actionne les moteurs seulement quand les éléments chauffants sont actifs, en reproduisant fidèlement le four statique. La turbine est activée pour quelques instants pour distribuer dans la chambre de cuisson la chaleur produite par les éléments réchauffant et pour uniformiser la température à l'intérieur de la chambre. La vitesse choisie est indiquée sur l'afficheur 4 et peut être sélectionnée à l'aide de la touche selon la séquence suivante :

- I:indique que la vitesse de rotation est au minimum
- 2:indique que la vitesse de rotation est intermédiaire, entre le maximum et le minimum
- 3:indique que la vitesse est configurée au maximum
- IP: indique fonctionnement semi-statique/vitesse de rotation minimum
- 2P: indique fonctionnement semi-statique/vitesse de rotation intermédiaire
- 3P: indique fonctionnement semi-statique/vitesse de rotation maximum



Lancement/interruption de la cuisson

Après avoir configuré tous les paramètres de cuisson voulus, appuyer sur la touche START/STOP pour lancer le cycle de cuisson ;
Pour interrompre le cycle de cuisson il faut appuyer de nouveau sur la touche START/STOP .
Lorsqu'un cycle de cuisson est terminé, en modalité manuelle ou programmée, le four émet un signal acoustique durant 15 secondes et l'afficheur temps clignote durant 45 secondes.
Pendant les 45 secondes le DEL "START/STOP" est allumé.
Si durant cet intervalle de temps vous appuyez sur la touche + vous incérez le temps et le four repart automatiquement en utilisant les paramètres de fonctionnement relatifs à la dernière phase de cuisson utilisée ;
Si vous appuyez sur la touche START/STOP le DEL "START/STOP" s'éteigne et tous les paramètres de fonctionnement sont réinitialisés.

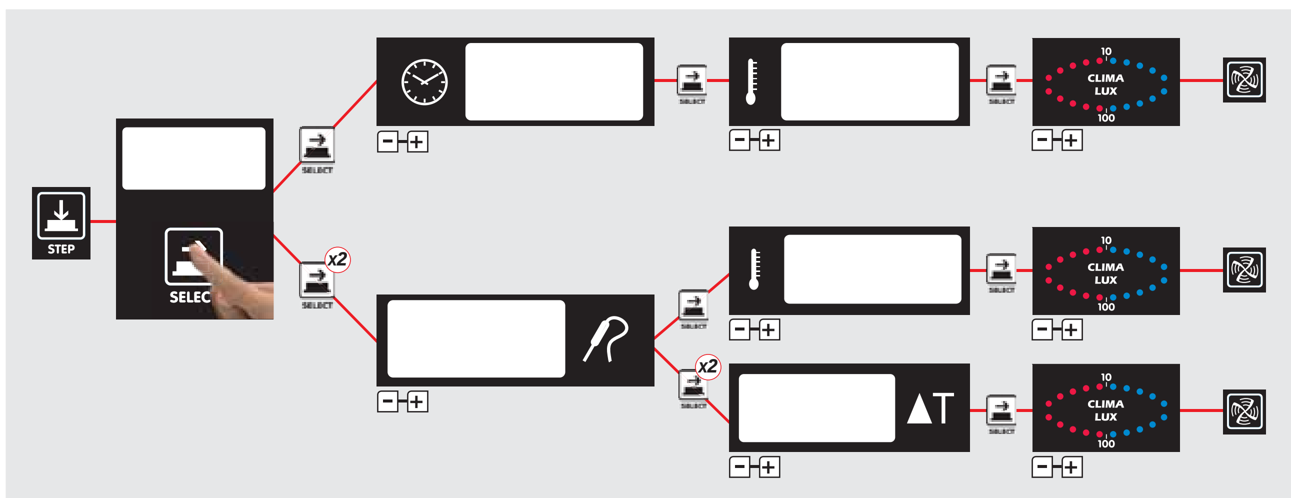
Sélection des phases de cuisson

Lancement/interruption de la cuisson

Sélection des phases de cuisson (STEP)

Chaque processus de cuisson peut être composé de 9 étapes.
Pour passer d'une étape à l'autre il faut appuyer sur la touche STEP et l'étape activée est visualisée sur l'afficheur I.
Pour passer d'un paramètre à l'autre il faut appuyer sur la touche STEP ; le paramètre actif est visualisé à travers l'une des 5 icônes lumineuses clignotantes.

Attention: Le paramètre visualisable en appuyant sur la touche SELECT dépend des choix effectuées lors de la configuration du contrôle de la durée de la cuisson selon le schéma suivant :



Il n'est pas possible donc de réaliser de cuissons avec la fonction DELTA-T si la durée de l'étape de cuisson est configurée à travers la fonction TEMPS DE CUISSON.

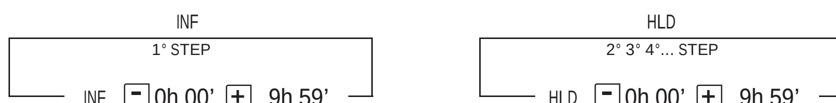
Configuration des programmes de cuisson

Cuisson avec configuration du temps et de la température de la chambre

Première phase:

Appuyer sur la touche SELECT jusqu'à ce que le cadrant de l'horloge clignote ;

Utiliser les touches [−] [+] pour configurer le temps voulu. .

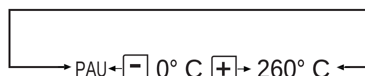


Attention

Pendant la phase de cuisson il est possible de configurer un temps infini "INF", en ce cas le four gardera à l'infini les paramètres et l'humidité configurés et il devra être arrêté manuellement. Pendant les phases de cuisson2/3/4 il est possible de configurer la fonction "HLD" pour maintenir une température constante de 70°C dans la chambre jusqu'à ce que le four soit arrêté manuellement, cela pour maintenir la nourriture enfournée chaude et prête pour être servie.

Deuxième phase:

Appuyer de nouveau la touche SELECT jusqu'à le quadrant de la température clignote ;
Utiliser les touches [−] [+] pour configurer la température voulue dans la chambre.



Attention

Durant chaque phase il est possible de sélectionner la fonction de pause "PAU". Le four est en "Stand By" pour le temps sélectionné : les ventilateurs et les résistances sont bloqués et le bruleur est éteint. C'est un paramétrage utile pour plusieurs cuissons lorsque l'on veut contenir la « Pression Thermique » sur le produit.

Troisième phase:

Il est possible d'utiliser le CLIMA LUX avec extraction d'humidité (DRY.Maxi™) ou production de vapeur (STEAM.Maxi™):

- Appuyer de nouveau sur la touche SELECT jusqu'à ce que le quadrant CLIMA LUX clignote ;
- Utiliser la touche [+] pour configurer éventuellement le pourcentage de production d'humidité voulu (STEAM.Maxi™);
- Utiliser la touche [−] pour configurer le pourcentage de l'extraction de l'humidité voulu (DRY.Maxi™);
- Laisser sur Ø pour une cuisson à convection pure, sans production ou extraction d'humidité.

Quatrième phase:

Pour changer la vitesse des fluxes de l'air appuyez sur la touche ;
La vitesse active est visualisable sur l'afficheur 4.

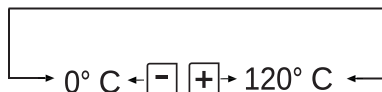
Configuration des programmes de cuisson

Cuisson avec la sonde à cœur et une température dans la chambre configurée

Première phase:

Appuyer sur la touche SELECT jusqu'à CE QUE le symbole de la température au cœur clignote ;

Utiliser les touches - + pour configurer la température au cœur voulue.

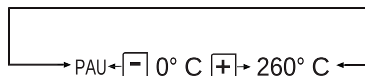


Attention
En configurant la température au cœur du produit, le temps de cuisson est automatique.
Après avoir atteint la température au cœur voulue, le four passe à la phase suivante, si configurée, ou bien il termine le cycle de cuisson.

Deuxième phase:

Appuyer de nouveau la touche SELECT jusqu'à ce que le symbole de la température clignote ;

Utiliser les touches - + pour configurer la température à cœur voulue.



Attention
Durant chaque phase il est possible de sélectionner la fonction de pause “PAU”. Le four est en “Stand By” pour le temps sélectionné, avec les ventilateurs et les résistances bloqués et le bruleur éteint.
C'est un paramétrage utile pour plusieurs cuissons lorsque l'on veut contenir la « Pression Thermique » sur le produit.

Troisième phase:

Il est possible d'utiliser le CLIMA LUX avec extraction d'humidité (DRY.Maxi™) ou production de vapeur (STEAM.Maxi™):

- Appuyer de nouveau sur la touche SELECT jusqu'à ce que le symbole CLIMA LUX clignote ;
- Utiliser la touche + pour configurer éventuellement le pourcentage de production d'humidité voulu (STEAM.Maxi™);
- Utiliser la touche - pour configurer le pourcentage d'extraction de l'humidité voulu (DRY.Maxi™);
- Laisser sur Ø pour une cuisson à convection pure, sans production ou extraction d'humidité.

Quatrième phase:

Pour changer la vitesse des fluxes de l'air appuyez sur la touche ;

La vitesse active est visualisable sur l'afficheur 4.

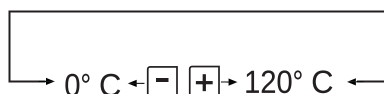
Configuration des programmes de cuisson

Cuisson avec la sonde à cœur et Delta T configuré

Première phase:

Appuyer sur la touche [SELECT] jusqu'à ce que le symbole de la température à cœur clignote ;

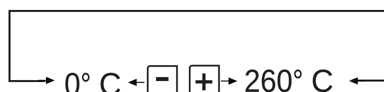
Utiliser les touches [-][+] pour configurer la température à cœur voulue.



Attention
En configurant la température à cœur du produit, le temps de cuisson est automatique.
Après avoir atteint la température à cœur voulue, le four passe à la phase suivante, si configurée, ou bien il termine le cycle de cuisson.

Deuxième phase:

Appuyer de nouveau la touche [SELECT] jusqu'à le quadrant Delta T clignote [ΔT] ;
Utiliser les touches [-][+] pour configurer le Delta T voulu.



Attention
Dans tous les cas le four ne travaillera jamais à une température > 260°C

Troisième phase:

Il est possible d'utiliser le CLIMA LUX avec extraction d'humidité (DRY.Maxi™) ou production de vapeur (STEAM.Maxi™):

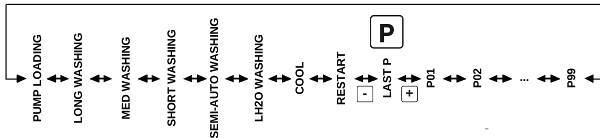
- Appuyer de nouveau sur la touche [SELECT] jusqu'à ce que le quadrant CLIMA LUX clignote ;
- Utiliser la touche [+] pour configurer éventuellement le pourcentage de production d'humidité voulu (STEAM.Maxi™);
- Utiliser la touche [-] pour configurer le pourcentage de l'extraction de l'humidité voulu (DRY.Maxi™);
- Laisser sur Ø pour une cuisson à convection pure, sans production ou extraction d'humidité.

Quatrième phase:

Pour changer la vitesse des fluxes de l'air appuyez sur la touche ;
La vitesse active est visualisable sur l'afficheur 4.

Programmation de la part de l'utilisateur

Fonctionnement avec les programmes



Le contrôle électronique ChefTouch/BakerTouch permet à l'utilisateur de mémoriser jusqu'à 99 programmes de cuisson et leur donner un nom de 9 lettres au maximum

Accéder au menu de programmation en appuyant sur la touche [P] ;

Sélectionner la position où vous voulez mémoriser le programme (de P01 à P99) en utilisant les touches [-][+] visualisé sur l'afficheur 5; appuyer sur [⇉] et utiliser les touches [-][+] pour sélectionner la lettre du nom voulu;

Appuyer de nouveau [⇉] et utiliser les touches [-][+] pour sélectionner la 2° lettre;

Répéter la même opération pour les lettres suivantes;

Appuyer enfin sur la touche [⇉] pour sélectionner la température de préchauffage du four ; l'inscription "PRE" s'affiche;

SSélectionner à l'aide de la touche [⇉] si vous voulez configurer une température absolue de préchauffage ou une différence de température entre la température de préchauffage et celle de la 1ère étape de cuisson du programme [ΔT];

Configurer à travers [-][+] la valeur voulue exprimée en dégrés;

Appuyer sur la touche [⇉] et configurer les paramètres de fonctionnement voulus (Temps, Température au cœur, Température de la Chambre, Delta T, Clima) qui compose le programme;

Appuyer sur la touche [ventilateur] et configurer le paramètre de vitesse du flux de l'air dans la chambre de cuisson;

Appuyer sur la touche [M] pour 5 secondes pour mémoriser le programme (après les 5 secondes on entend un signal sonore de confirmation).

Utilisation des programmes mémorisés par l'utilisateur:

Accéder au menu de programmation en appuyant sur la touche [P] ;

Appuyer sur les touches [-][+] jusqu'à le numéro du programme voulu apparait sur l'afficheur 5 ;

Appuyer sur la touche [◇] pour lancer le programme sélectionné ;

Appuyer de nouveau sur la touche [◇] si vous voulez interrompre l'exécution du programme.

Attention

Lorsque l'on lance un programme de cuisson mémorisé, le four exécute automatiquement la phase de préchauffage.

Lorsque l' on lance un programme de cuisson, le four exécute le préchauffage configuré. Pendant cette phase tous les DEL et les afficheurs restent éteints sauf le DEL "START/STOP", l'afficheur 2 qui visualise l'inscription "PRE" et l'afficheur 4, qui indique le programme en utilisation. Lorsque la température voulue est atteinte, la température est maintenue, le four commence à émettre un signal acoustique et les afficheurs affichent les données relatives à la première étape de cuisson. Après avoir ouvert la porte du four, inséré le produit et fermé la porte, l'exécution du programme de cuisson commence automatiquement.

Fonctionnalités de série

Fonction LASTP

Cette fonction permet de sélectionner rapidement le dernier cycle de cuisson exécuté, qui peut avoir été lancé soit en modalité manuelle soit en modalité programmée.
À la fin du cycle de cuisson exécuté, en appuyant sur la touche P l'inscription LASTP apparait sur l'afficheur 5 ;
En appuyant sur la touche si farà ripartire l'ultimo ciclo di cottura eseguito.

Programmes de lavage automatiques

L'utilisation du système de lavage Rotor.KLEAN™, référence XC405, permet d'exécuter le nettoyage automatique de la chambre de cuisson. Les programmes de lavage automatiques peuvent être utilisés seulement dans le cas où l'équipement est doté de cette option. Le système de lavage Rotor.KLEAN™ peut être installé même après la mise en fonctionnement de l'équipement.
A l'intérieur de la carte contrôle on a mémorisé 3 programmes de lavage (SHORT WASH bref, MEDIUM WASH durée moyenne, LONG WASH long) et un programme de pré chargement des tubes de détergent et de produit de rinçage (LPUMP)
Il existe un autre programme "LH2O" qui permet de rincer et sécher en chauffant la chambre à 120°C, sans l'utilisation de produits chimiques.
Accéder au menu de programmation en appuyant sur la touche P ;
Appuyer sur les touches - + jusqu'à les programmes de lavage LH2O, SHORT WASH, MEDIUM WASH, LONG WASH o LPUMP apparaissent sur l'afficheur 5;
Appuyer sur la touche pour lancer le programme de lavage;

Attention
Lors de la première utilisation du système de lavage il est conseillé d'actionner le programme LPUMP pour enlever l'air des tubes du détergent et du produit de rinçage pour ne pas compromettre la qualité du lavage.
Ces programmes sont utilisés seulement si le système de lavage Rotor.KLEAN™ (XC405) est installé.



Attention!

Il est conseillé de nettoyer quotidiennement la chambre de cuisson pour maintenir un niveau d'hygiène adéquat et pour éviter que l'acier inoxydable à l'intérieur de la chambre de cuisson s'abime. Pour cela il est conseillé d'utiliser le système de lavag Rotor.KLEAN™ , référence XC405, qui permet d'exécuter le nettoyage automatique de la chambre de cuisson. Attention!
Si l'équipement n'est pas nettoyé ou ne l'est pas suffisamment, il est possible que les graisses ou les résidus alimentaires accumulés dans la chambre s'enflamment- Danger d'incendie !
Pour éviter des phénomènes de corrosion dans la chambre de cuisson, l'équipement doit être nettoyé quotidiennement même s'il est utilisé exclusivement avec la chaleur humide (vapeur).
Utiliser seulement des détergents recommandés par le producteur de l'équipement. Les détergents d'autres producteurs peuvent causer des dommages et, donc, la perte du droit à la garantie.



Attention!

Ne jamais ouvrir la porte durant le processus de nettoyage- possible sortie de substances chimiques utilisées pour le nettoyage et d'exhalations chaudes- danger de corrosion et de brulures ! Après le nettoyage avec le système de lavage Rotor.KLEAN™, contrôler que dans la chambre de cuisson (même derrière la petite tôle de conduction de l'air) il n'y a pas de résidus de détergent. Enlever les résidus éventuels de détergent et rincer convenablement la chambre de cuisson (même derrière la tôle de conduction de l'air) à l'aide de la douchette manuelle- danger de corrosion!

Fonctionnalités de série

Programme de refroidissement chambre de cuisson “COOL”

Le programme de refroidissement de la chambre de cuisson “COOL” permet de refroidir la chambre de cuisson en actionnant les ventilateurs. Il est possible de lancer le programme avec la porte ouverte pour accélérer le refroidissement de la chambre. Pendant ce programme la température à l’intérieur de la chambre est visualisée.

- Accéder au menu de programmation en appuyant sur la touche P ;
- Appuyer sur les touches −/+ jusqu’à ce que le programme COOL apparaisse sur l’afficheur 5;
- Appuyer sur la touche pour lancer le programme sélectionné;

Fonctionnalités de série

Fonction ADAPTIVE.Clima

A travers la technologie ADAPTIVE.CLima, les fours ChefTop™ et BakerTop™ contrôlent constamment tous les paramètres de cuisson, pas seulement la température, mais aussi l'humidité réelle présente dans la chambre, et permettent à l'utilisateur d'obtenir à chaque enfournée le résultat voulu avec la garantie d'une cuisson toujours parfaite indépendamment du nombre de plaques enfournées.
La quantité de la vapeur produite dans la chambre de cuisson change, avec le même programme, selon la quantité de produit introduite dans le four. Généralement, plus la quantité de produits enfournés est importante, moins le four produit de vapeur.
A travers la technologie ADAPTIVE.Clima il est possible de mémoriser le dernier processus de cuisson qui a été réalisé. Le contrôle constant de tous les paramètres de cuisson permet aux fours ChefTop™ et BakerTop™ d'acquérir l'évolution de la température et de l'humidité durant le processus de cuisson, en relevant aussi les effets d'éventuelles interventions manuelles de la part de l'utilisateur, par exemple l'ouverture de porte.
Lorsque l'on obtient le résultat voulu, la technologie ADAPTIVE.Clima permet à l'utilisateur de mémoriser le processus réellement développé et de le répliquer plusieurs fois, avec la certitude d'un résultat toujours identique sans aucune supervision ou intervention de la part de l'utilisateur.
Le four reproduira automatiquement les effets des actions exécutées par l'utilisateur pendant le processus « pilote » (celui que l'on veut répéter) : si, par exemple, à la 3ème minute de fonctionnement l'ouverture de la porte a causé une baisse de la température de 20°C et l'élimination de l'humidité présente dans la chambre, le four en simulera les effets même pendant les processus de cuisson réalisés successivement.
Attention : Pour mémoriser correctement un programme ADAPTIVE.Clima il faut insérer convenablement la sonde à cœur pendant le processus de cuisson, même si le programme configuré sur le tableau de contrôle ne prévoit pas l'utilisation de la sonde
Pour mémoriser le processus de cuisson que vous venez d'effectuer à l'aide la technologie ADAPTIVE.Clima il faut suivre la procédure suivante :

- À la fin de la cuisson, appuyer sur la touche
- À l'aide de la touche + sélectionner le programme de mémoire sur lequel vous voulez mémoriser le processus de cuisson « pilote ». Par exemple ACM01, ACM02,…ACM20
- Appuyer sur SELECT et utiliser les touches −+ pour sélectionner la 1ère lettre du nom voulu;
- Appuyer de nouveau SELECT et utiliser les touches −+ pour sélectionner la 2° lettre;
- Répéter la même opération pour les lettres suivantes;
- completato l'inserimento del nome premere il pulsante STEP;
- Appuyer sur la touche M pour 5 secondes pour mémoriser le programme (après les 5 secondes vous entendrez un signal sonore de confirmation)

Attention! il n'est pas possible de modifier les paramètres du programme ADAPTIVE.Clima mémorisé.

Pour rappeler un programme ADAPTIVE.Clime procéder comme suit :

- appuyer sur la touche
- sélectionner le programme ADAPTIVE.Clima voulu à l'aide des touches −+ ;
- lancer le programme ADAPTIVE.Clima voulu par la touche

Processus de cuisson pré configurés

Cuissons automatiques ChefUnox-BakerUnox

Dans sa mémoire, le contrôle digitale ChefTouch – BakerTouch contient une série de cuisson automatiques proposées par ChefUnox – BakerUnox.
Il suffit de sélectionner le type de cuisson voulu pour cuisiner, automatiquement, une gamme infinie d'aliments.
A l'intérieur de chaque type de cuisson automatique il est possible de personnaliser des paramètres pour rejoindre, selon les propres exigences personnelles, le degré de dorage et de cuisson voulus.

- Appuyer sur la touche ;
- Utiliser la touche [−] pour sélectionner le programme voulu;
- Appuyer sur la touche pour lancer le programme;
- Appuyer de nouveau sur la touche si vous voulez interrompre l'exécution du programme.

Attention
Avant de lancer le programme il est possible de changer la valeur d'un paramètre qui permet de modifier le degré de cuisson voulu : le four adaptera la cuisson pour garantir un résultat parfait.

- Appuyer sur la touche jusqu'à le paramètre que vous voulez modifier clignote;
- Utiliser les touches [−]-[+] pour configurer la nouvelle valeur modifiée.

Si vous voulez rendre permanent la modification effectuée;

- Appuyer sur la touche [M] pour 5 secondes (la mémorisation est confirmée par un signal acoustique).

	CARACTÉRISTIQUE	PARAMÈTRE MODIFIABLE	QUAND AUGMENTER	QUAND DÉCRÉMENTER
ROASTING	Cuisson de rôtis	Sonde à cœur 54°C	Augmenter le degré de cuisson	Diminuer la température de l'assiette pour le servir
CRISPY ROAST	Cuisson de rôtis avec croûte	Sonde à cœur 54°C	Augmenter le degré de cuisson	Diminuer la température de l'assiette pour le servir
NIGHT ROAST	Cuisson de rôtis pendant la nuit	Sonde à cœur 54°C	Augmenter le degré de cuisson	Diminuer la température de l'assiette pour le servir
BRAISE	Viande à l'étuvée et en sauce	Tempo di cottura 1h	Augmenter le degré de cuisson	Diminuer la température de l'assiette pour le servir
GRILL	Légumes et viandes à la grille	9 Minuteurs configurables, utiliser FAKIRO grill	-	-
MULTI TIME	Cuisson simultanée de plusieurs produits avec des temps différents	Configurer la température et le CLIMALUX, appuyer sur START et utiliser la touche Step pour configurer les 9 minuteurs	-	-
POLLO	Cuisson de poulets, volailles, gibier, etc…	Temps 5 min	Augmenter le dorage extérieur	Diminuer la température de l'assiette pour le servir
ROAST PATATO	Pommes de terre au four, pommes frites	Temps 5 min	Augmenter le dorage extérieur	Diminuer la température de l'assiette pour le servir
BAKING	Cuisson de produits à four congelés	Temps 5 min	Augmenter le dorage extérieur	Diminuer la température de l'assiette pour le servir
+3 REGEN	Régénération de 3°C	Sonda à cœur 65°C	Aumentare la temperatura del piatto per il servizio	Diminuire la temperatura del piatto per il servizio

Technologie Maxi.Link

Technologie MAXI.Link:
Contrôle de plusieurs équipements à l'aide du même tableau de contrôle

Le tableau de contrôle digitale ChefTouch – BakerTouch permet de contrôler tous les équipements UNOX de la ligne ChefTop™ – BakerTop™ connecté au four. La technologie MAXI.Link permet en outre de contrôler, à travers un tableau de contrôle unique, plusieurs fours. Le four que vous décidez d'utiliser pour contrôler tous les autres équipements, devient le four MASTER. Les fours contrôlés par le four MASTER deviennent les fours SLAVE avec le contrôle digital inactif. Les contrôles digitaux MASTER et les contrôles digitaux SLAVE sont, au besoin, interchangeables.

La sélection de l'équipement à contrôler est effectuée à l'aide de la touche [1 2 3] et l'équipement est visualisé par l'afficheur 6.

Tableau de la correspondance numéro/équipement

ChefTop™

Numéro équipement	Code équipement	Dispositif
1		Four ChefTop™ master
2		Four ChefTop™ salve 1
3		Four ChefTop™ salve 2
4		Four ChefTop™ salve 3
5	XK305	Cellule de refroidissement
6	XVL575 - XVL375	Armoire de maintien/Four à cuisson lente
7	XC235	Système Osmose Inversé
9	XC236	Kit OVEX.Net 2.0

BakerTop™

Numéro équipement	Code équipement	Dispositif
1		Four BakerTop™ master
2		Four BakerTop™ salve 1
3		Four BakerTop™ salve 2
4		Four BakerTop™ salve 3
6	XL405	Etuve de fermentation
7	XC235	Système Osmose Inversé
9	XC236	Kit OVEX.Net 2.0

Principes de cuisson

Conseils du Chef pour des cuissons uniformes

Pré réchauffement
On conseille toujours de pré réchauffer le four à une température supérieure par rapport à celle prévue pour la cuisson d'au moins 30-50°C pour annuler les effets de pertes de chaleur à l'ouverture de la porte.
Ne pas utiliser le four à des températures supérieures à 260°C pour plus de 10 minutes.

Typologie de plaques
Pour obtenir une qualité de cuisson parfaite et un rissolage uniforme du produit il est conseillé de ne pas utiliser de conteneurs trop hauts parce qu'ils peuvent empêcher la circulation correcte de l'air.

Distance entre les niveaux
Pour une cuisson uniforme, il est indispensable contrôler l'espace entre le produit complètement levé et la plaque supérieure. L'espace doit être au moins 3 cm

Charge de cuisson
Pour obtenir des résultats meilleurs il faut éviter de surcharger le four et contrôler, en cas de pain et de pâtisserie, l'orientation du produit sur les plaques par rapport au flux de l'air.

Positionnement de la sonde à cœur
Pour le fonctionnement correcte de la sonde à cœur il est indispensable de l'insérer, de l'haut vers le bas, dans le point le plus épais de l'aliment jusqu'à en rejoindre le centre avec la pointe de la sonde.
En cas d'aliments avec un épaisseur réduit, la sonde doit être insérée horizontalement par rapport au plan d'appui.



Attention lors de l'ouverture de la porte!!!
La chaleur et la vapeur pourraient causer des brulures.

Communication four-utilisateur

Le tableau de contrôle digital des fours ChefTop™ – BakerTop™ a été configuré pour faire dialoguer facilement le four avec le monde externe à travers des systèmes de communication avancés: USB, Bluetooth, sériel, etc …

Le kit USB XC236 est disponible pour vous permettre d'exécuter les fonctions suivantes :

- Insertion des programmes de cuisson
- Modification des paramètres opératifs (p.ex. :calibrage sonde)
- Diagnostic de fonctionnement
- Mémorisation de l'évolution des températures dans la chambre du four ou dans la chambre de la cellule de refroidissement (données nécessaires pour le système HACCP)

D'autres informations sont présentes dans le kit.

Messages d'erreurs (attention):

Lorsque l'on identifie une situation de panne qui toutefois permet le fonctionnement de l'équipement, même si avec des fonctionnalités limitées, un message d'attention (WARNING) apparait.

Le dispositif continue à fonctionner et la modalité de visualisation WARNING est visualisée jusque l'on appuie sur la touche P.

Messages d'erreurs (attention)

Visualisation afficheur	Description	Effets	Résolution problème
WF01	Relevé d'erreur de la lecture des données de la sonde chambre 1	Le four fonctionne en utilisant exclusivement les seules données relevées par la sonde chambre 2	Contacter le service d'assistance
WF02	Relevé d'erreur de la lecture des données de la sonde chambre 2	Le four fonctionne en utilisant exclusivement les seules données relevées par la sonde chambre 1	Contacter le service d'assistance
WF03	Relevé d'erreur de la lecture des données de la sonde à cœur	Il n'est pas possible de configurer les étapes ou lancer les programmes qui utilisent la sonde à cœur; si une étape avec sonde à cœur est en fonction on passe à l'étape suivante	Contacter le service d'assistance
WF04	Régime de rotation des turbines non correcte	Les fonctionnalités du frein du moteur ont été désactivées	Contacter le service d'assistance
WF05	Relevé d'erreur sur le système de refroidissement des composants électriques	Il est possible que la turbine de refroidissement des composants électroniques ne fonctionne pas	Contacter le service d'assistance
WF06	Relevé d'une température excessive sur la carte puissance du four	Danger d'endommager définitivement la carte puissance	Vérifier que toutes les normes de positionnement prévues par la notice d'utilisation ont été respectées. Contacter le service d'assistance.
WF08	Relevé de la présence de la carte gaz, mais le four est réglé comme électrique	Le four marche encore mais il est géré comme un four électrique	Contacter le service d'assistance
WF09	Relevé d'une erreur du frein du moteur	Le four marche encore mais le frein du moteur n'entre pas en fonction	Contacter le service d'assistance
WF10	Relevé d'une erreur d'un paramètre non indispensable de la carte puissance	Le four marche encore (avec de limitations selon le paramètre corrompu)	Contacter le service d'assistance
WF11	Une température non correcte a été relevée dans la carte gaz	Le four fonctionne encore	Contacter le service d'assistance
WF12	Une température excessive a été relevée sur la carte thermocouples externes	Le four fonctionne encore	Contacter le service d'assistance
WF13	Relevé d'une erreur de la lecture des données de la sonde sous-vide externe	Le four fonctionne encore, mais il n'est pas possible d'utiliser la sonda sous-vide externe.	Contacter le service d'assistance
WF14	Relevé d'une erreur de la lecture des données de la sonde à cœur multi-point (complètement non fonctionnant)	Le four fonctionne encore mais il n'est pas possible d'exécuter des cuissons avec la sonde à cœur	Contacter le service d'assistance
WF15	Relevé d'une erreur du système de communication de la carte thermocouples	Le four fonctionne encore mais il n'est pas possible d'utiliser la sonde sous-vide externe	Contacter le service d'assistance
WF17	Relevé d'une erreur de la lecture des données de la sonde à cœur multi-points (partiellement non fonctionnant)	Le four fonctionne encore mais la mesure de la température à cœur peut être imprécise	Contacter le service d'assistance

Communication four-utilisateur

Messages d'erreurs (attention) carte contrôle:

Visualisation afficheur	Description	Effets	Résolution problème
WD10	Relevé d'une erreur d'un paramètre non indispensable de la carte contrôle	Le four fonctionne encore (avec de limitations selon le paramètre corrompu)	Contacter le service d'assistance

Messages d'alarme (ALLARM):

Lorsque l'on identifie une condition qui empêche n'importe quel fonctionnement de l'équipement, un signal d'alarme (ALLARM) apparait et l'équipement même doit être mis en STOP.
L'équipement s'arrête et l'afficheur du four visualise la modalité ALLARM ! jusqu'à la résolution de la panne.
Si le dispositif est en fonction lors du relèvement de l'état d'ALARME, cela se bloque et le signal relatif au problème diagnostiqué est visualisé.
Pour la résolution d'un problème il faut contacter un centre d'assistance autorisé.
Après avoir résolu un problème il est possible de réactiver l'équipement en appuyant sur la touche « START/STOP ».

S'il y a d'autres dispositifs/accessoires connectés au four, ceux continuent à fonctionner normalement sauf dans le cas où l'alarme se réfère à un dispositif spécifique qui empêche la continuité de son fonctionnement.

Messages d'alarme (allarm) four:

Visualisation afficheur	Description	Effets	Résolution problème
AF01	Relevé d'une surchauffe des moteurs	Four bloqué	Contacter le service d'assistance
AF02	Relevé d'une surchauffe du thermostat de sécurité	Four bloqué	Contacter le service d'assistance
AF03	Relevé d'une erreur de la lecture des données relevées par les deux sondes chambre	Four bloqué	Contacter le service d'assistance
AF04	Communication interrompue entre la carte de contrôle et puissance	Four bloqué	Contacter le service d'assistance
AF05	Communication interrompe entre la carte gaz et la carte puissance	Four bloqué	Contacter le service d'assistance
AF06	Température excessive des fumées du four à gaz	Four bloqué	Contacter le service d'assistance
AF10	Relevé d'une erreur d'un paramètre indispensable de la carte puissance	Four bloqué	Contacter le service d'assistance
GAS	Le présence de la flamme dans le bruleur n'est pas relevée	Le bruleur est désactivé. Il est possible d'effectuer une tentative ultérieure d'allumage en appuyant sur la touche START/STOP.	Si vous ne réussissez pas à rallumer le four, fermez immédiatement le robinet du gaz et contacter le service d'assistance.

Attention
Toutes les fois que le four est activé électriquement et toutes les fois que la carte contrôle sort de l'état de STAND BY, la carte contrôle est balayée pour la détection et visualisation des alarmes, si présents.

Communication four-utilisateur

Messages d'alarme (allarm) carte contrôle:

Visualisation afficheur	Description	Effets	Résolution problème
AD01	Relevé d'une erreur dans la mémoire de la carte contrôle	Four bloqué	Contacter le service d'assistance
AD02	Relevé d'une erreur sur les touches	Four bloqué	Contacter le service d'assistance
AD03	Relevé d'une erreur sur l'afficheur	Four bloqué	Contacter le service d'assistance
AD04	Communication interrompue	Four bloqué	Contacter le service d'assistance
AD10	Relevé d'une erreur d'un paramètre indispensable de la carte contrôle	Four bloqué	Contacter le service d'assistance

Maintenance en cas de panne:

En cas de panne désactiver l'équipement :
Débrancher l'équipement de l'alimentation électrique

Pour les équipements à gaz:
Couper immédiatement l'alimentation du gaz.
S'adresser à un centre d'assistance technique qualifié.

Avant de téléphoner au service d'assistance clients :

Panne	Cause	Solution
Le four est complètement éteint	Manque de tension du réseau électrique	Vérifier la connexion au réseau électrique
Manque de production de vapeur dans la chambre de cuisson	Entrée d'eau fermée	Ouvrir l'entrée d'eau
	Connexion au réseau hydrique ou au réservoir effectué non correctement	Vérifier la connexion au réseau hydrique ou au réservoir
	Absence d'eau dans le réservoir (en cas de charge d'eau dans le réservoir)	Introduire de l'eau dans le réservoir
	Filtre de l'entrée d'eau obstrué par des impuretés	Nettoyer le filtre
Après avoir configuré le temps ou la température à cœur et après avoir appuyé sur la touche START/STOP le four ne s'allume pas	Porte ouverte ou mal fermée	Vérifier la fermeture de la porte
Avec la porte fermée, de l'eau sort du joint	Joint sale	Nettoyer le joint à l'aide d'un tissu humide
	Joint endommagé	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Mécanisme de la poignée desserré	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR



Normes de sécurité:

Toutes les opérations d'installation, montage, assistance et maintenance doivent être effectuées par de personnel qualifié au terme des normes en vigueur.
Ce personnel technique doit être informé et doit appliquer les normes sur la sécurité des produits réparés et la sauvegarde de la sécurité sur le lieu de travail.
L'installation de l'équipement de la part de personnel qualifié non autorisé par UNOX implique la renonciation aux droits de garantie.
De conséquence UNOX n'est pas responsable pour toute intervention pas bien effectuée ou pour des interprétations ou applications erronées des normes ou de ce manuel.



Attention!
L'installation, l'assistance, la maintenance ou le nettoyage erronés, si comme d'éventuels modifications des équipements peuvent causer de dommages, lésions ou d'accidents mortels.
Lire attentivement les instructions d'installation avant d'installer l'équipement.
Cet équipement peut être utilisé seulement pour la cuisson de nourritures dans les cuisines industrielles.
Tout emploi différent n'est pas conforme à l'utilisation prévue et donc dangereux.



Pour les équipements à gaz
Si l'équipement est installé sous une hotte d'aspiration, cela doit être allumée pendant le fonctionnement de l'équipement même – gaz combustible !
Si l'équipement est connecté à une cheminée, le tube d'échappement doit être nettoyé selon la loi en vigueur dans le pays- Danger d'incendie ! (pour toute information à ce propos, contactez votre installateur).
Ne positionner aucun objet sur l'échappement de l'équipement – Danger d'incendie !
L'aire au dessous de l'équipement ne doit pas être bloquée ou empêchée par aucun objet – Danger d'incendie !
L'équipement doit être utilisé en absence de vent- Danger d'incendie !



Comportement en cas d'odeur de gaz:
Interrompre immédiatement l'alimentation du gaz ;
Ne pas toucher d'interrupteurs électriques ;
Aérer convenablement les locaux ;
Eviter la production de flammes libres et d'étincelles ;
Utiliser un téléphone à l'extérieur et informer tout de suite l'entreprise du gaz ;

Lire attentivement le manuel avant d'installer et mettre en fonction l'équipement.
Contrôler que l'équipement n'a pas été endommagé par le transport.
Si vous soupçonnez que l'équipement a été endommagé par le transport informez tout de suite votre revendeur autorisé/le transporteur.

Instructions pour le transport de l'équipement

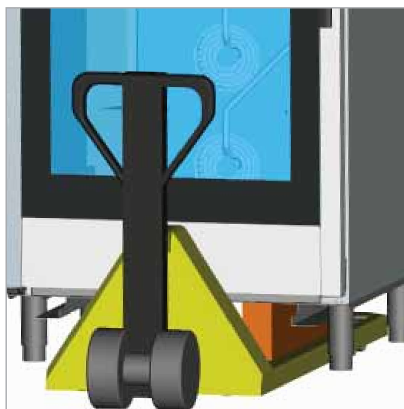
Vérifier que l'équipement passe par les portes éventuelles, les couloirs ou d'autres passages pour arriver au lieu d'installation. Dans le tableau vous trouvez les encombrements des équipements sans et avec l'emballage.

Modèles	Encombrement sans emballage LxDxH mm	Encombrement avec emballage LxDxH mm	Modèles	Encombrement sans emballage LxDxH mm	Encombrement avec emballage LxDxH mm
ChefTop™ elettrici			**ChefTop™ gas**		
XVC 055	574x737x498	740x800x640	-	-	-
XVC 105/ 105P	750x782x498	880x880x640	-	-	-
XVC 205	574x758x632	740x800x780	-	-	-
XVC 305/ 305P	750x792x625	880x880x780	**XVC 315G**	750x796x840	870x870x1000
XVC 505/ 505P	750x792x813	880x880x970	**XVC 515G**	750x796x1028	870x870x1200
XVC 705/ 705P	750x792x960	880x880x1120	**XVC 715G**	750x796x1175	870x870x1400
XVC 1005P/ 905P	866x972x1866	980x1140x2000	**XVC 1015G/ 915G**	866x970x2072	980x1140x2250
XVC 1205	860x1160x888	990x990x1300	**XVC 1215G**	860x1160x1028	-
XVC 2005	860x1160x1208	980x1300x1310	**XVC 2015G**	860x1160x1348	-
XVC 4005P/ 3205P	869x1206x1857	985x130x2000	**XVC 4015G/ 3215G**	869x1206x2072	-
BakerTop™ elettrici			**BakerTop™ gas**		
XBC 405	860x900x624	980x1060x772	-	-	-
XBC 605	860x900x820	980x1060x960	**XBC 615G**	860x900x1028	950x1030x1180
XBC 805	860x900x1140	980x1060x1280	**XBC 815G**	860x900x1348	980x1060x1470
XBC 1005/ 905	866x972x1866	980x1140x2000	**XBC 1015G/ 915G**	866x970x2072	980x1140x2250
Le transport doit être effectué exclusivement sur les palettes fournies par UNOX					



Attention !

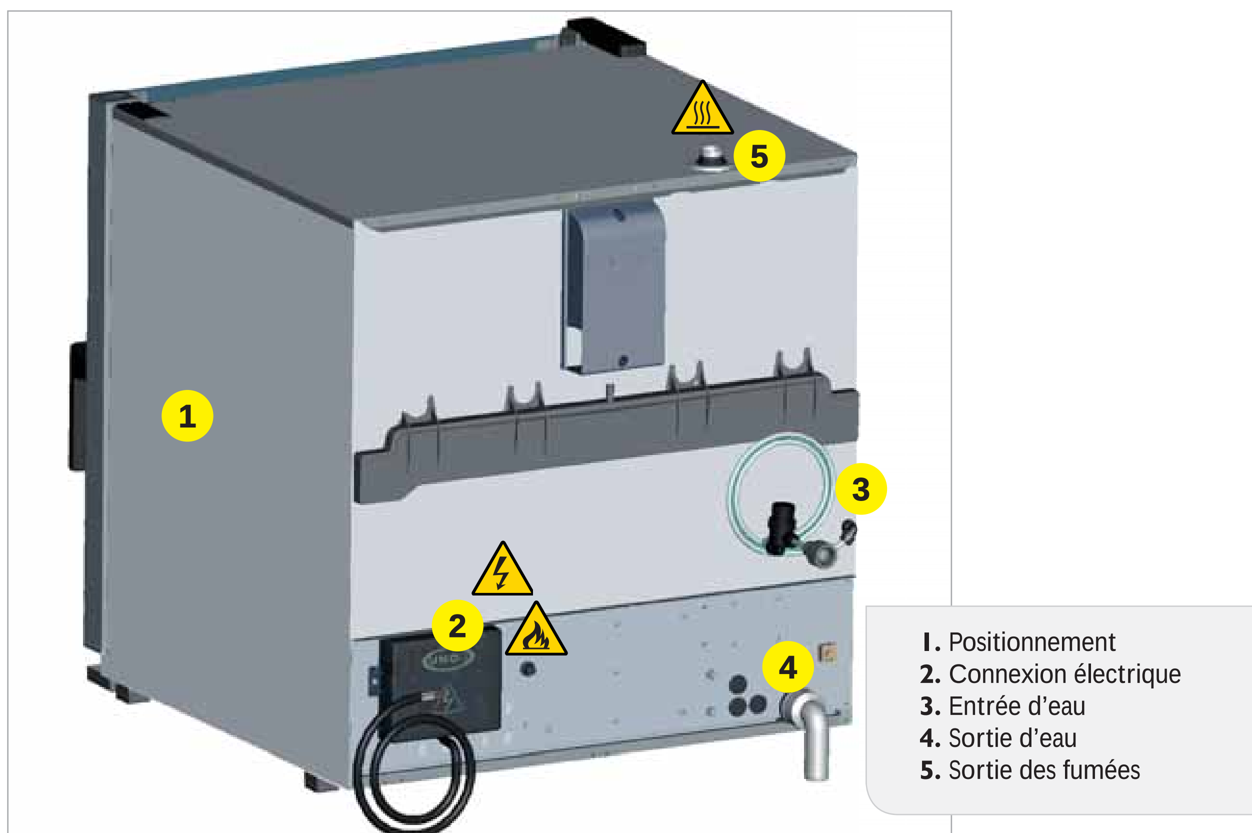
S'assurer que l'équipement ne se renverse pas pendant le transport.
Considérer le poids de l'équipement. Utiliser de supports
Durant l'installation, utiliser des chaussures protectives.



Installation de l'équipement

L'installation d'un four est faite de 5 phases:

1. Opérations préliminaires et positionnement
2. Connexion électrique et connexion gaz
3. Connexion hydrique: entrée d'eau
4. Connexion hydrique: sortie d'eau
5. Sortie des fumées



Opérations préliminaires et positionnement

Lieu d'installation

Avant de positionner l'équipement, vérifier les dimensions de l'encombrement et la position exacte des connexions électriques, hydriques et de l'échappement comme indiqué dans les figures présentes dans la brochure jointe « Données techniques »

 **Attention!**

Ne pas installer l'équipement près de matériaux inflammables.
Si l'équipement est positionné près de murs, meubles de cuisine, décorations etc…, il faut que ces matériaux ne sont pas inflammables.
Contrairement ils doivent être couverts par des matériaux isolantes thermiques non inflammables, et il faut prêter attention aux normes de prévention des incendies.

Installation de l'équipement



Enlèvement des pellicules de protection
Enlever complètement la pellicule de protection des panneaux extérieurs de l'équipement avec attention et enlever tous les résidus de colle. Toutefois s'il y a encore des résidus de colle, enlevez les à l'aide d'un solvant convenable.



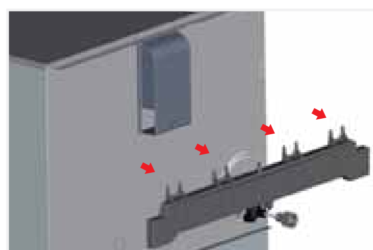
Enlever la protection silicone de la pointe de la sonde à cœur

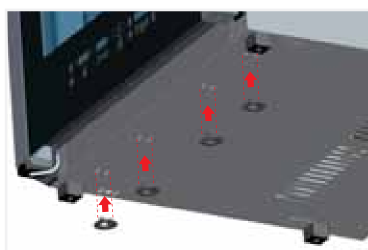


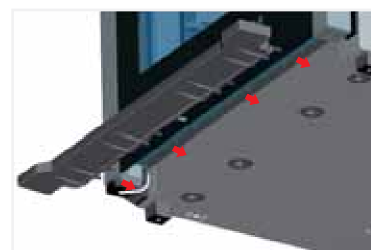
Fixation des pieds de l'équipement
Les pieds que vous trouvez à l'intérieur de l'emballage garantissent le passage de l'air pour le refroidissement des composants électroniques et des panneaux extérieurs du four. Il est donc fondamental de les installer convenablement. Insérer les pieds dans les positions indiquées dans la figure.
Attention! Ne pas utiliser le four sans les pieds parce que cela pourrait causer la surchauffe des composants électroniques et leur endommagement irréversible.

Plateau d'égouttement
Le plateau d'égouttement qui se trouve fixé sur le panneau arrière du four sert à recueillir les liquides qui se déposent sur la vitre intérieure du four pour éviter qu'ils tombent au sol lors de l'ouverture de la porte.

Enlever le plateau d'égouttement du panneau arrière du four en utilisant un tournevis, insérer les guidages qui se trouvent dans la poche à l'intérieur du four et positionner le plateau d'égouttement comme indiqué dans la figure.



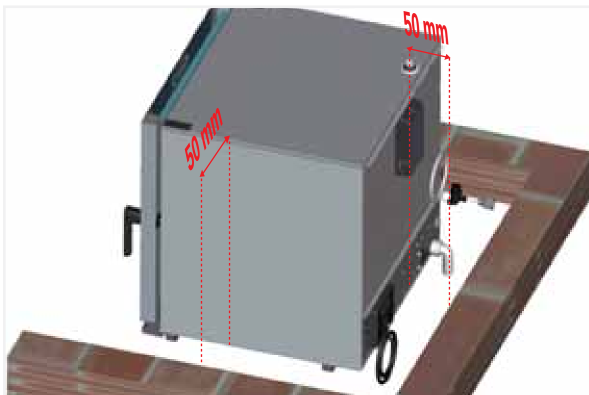


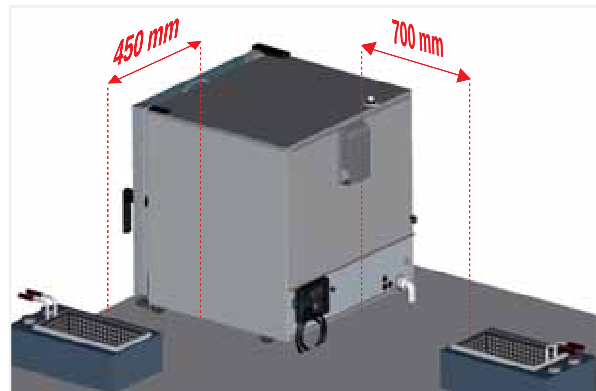


Positionnement

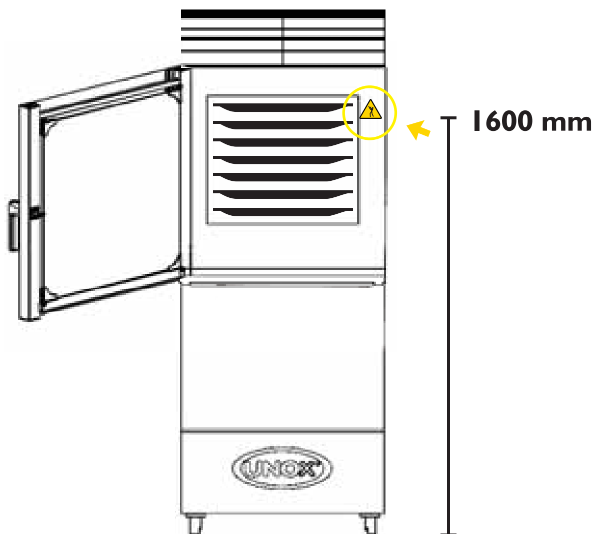
Précautions

Positionner l'équipement afin que le panneau arrière soit facilement accessible pour effectuer le branchement électrique et tout entretien. L'équipement n'est pas conçu pour être encastrable ou positionné en batterie. Écarter le four de 50 mm minimum des murs éventuels.
S'il y a des friteuses ou d'autres projections de liquides chauds, maintenir au moins 45cm de distance latéralement et 70 cm du panneau arrière du four.





Pour des raisons de sécurité, les équipements de table doivent être positionnés exclusivement sur des structures de support du producteur de l'équipement. L'hauteur de travail maximale du niveau le plus haut est 1600 mm.





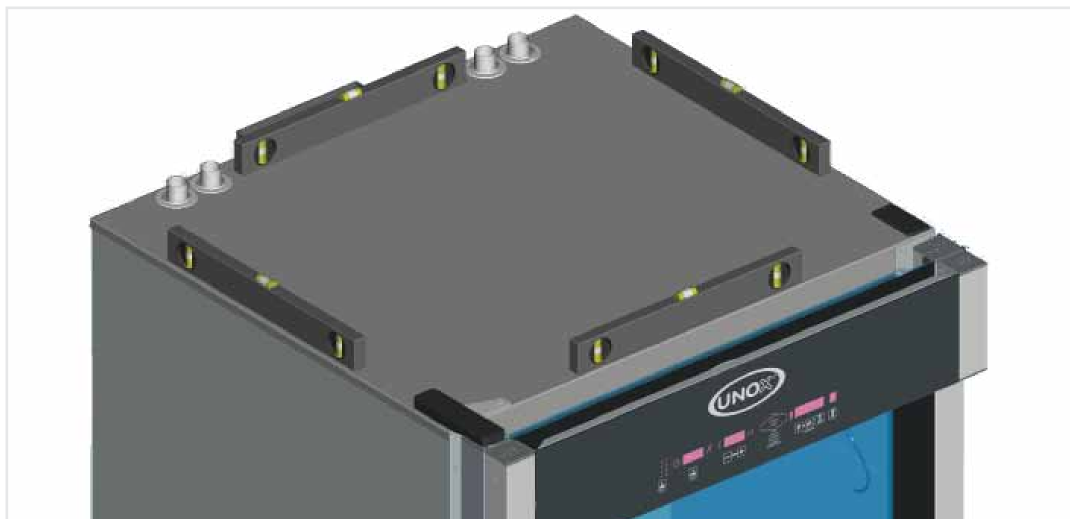
Les étiquettes adhésives pour votre sécurité « hauteur maximale du dernier niveau pour les conteneurs avec liquides » se trouvent dans le Kit starter. Après avoir installé l'équipement, appliquer l'étiquette à 1600 mm d'hauteur. (voir exemple)

En cas de fours de table utiliser les piètements prévus ou l'armoire de fermentation, les portes-plaques ou positionner le four sur une table en acier inoxydable.

Ne pas installer les fours sur le sol.

Positionnement

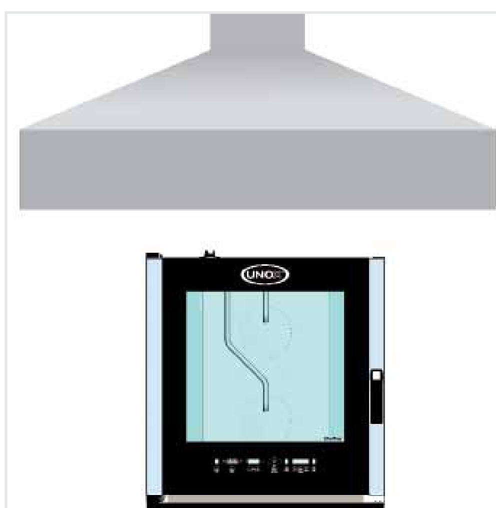
Aligner horizontalement l'équipement.



Vérifier que l'équipement soit installé sur une surface plate.

Des fumées chaudes et d'autres odeurs sont produites pendant le processus de cuisson et ils sont évacuées par le conduit de fumée; il est donc conseillé de positionner le four sous une hotte d'aspiration prévue à cet effet ou d'utiliser les hottes Unox.





Positionnement

Régulation de la fermeture de la porte

Modèles sans chariot

Lorsque, après avoir positionné le four, la poignée de la porte n'est pas correctement fermée (fig.1), peut être qu'il faut adapter le déclic de fermeture ; suivre la procédure suivante :

- La porte du four ouverte (fig.2), desserrer légèrement les vis de fixation du déclic (fig.3)
- Fermer la porte et tourner la poignée pour en bloquer l'ouverture (fig.4)
- Si la porte reste fermée avec la poignée parfaitement verticale, ouvrir de nouveau la porte et fixer énergiquement les vis de fixation du déclic définitivement (fig.5)
- Si le problème persiste , répéter l'opération en cherchant à desserrer davantage les vis de fixation du déclic



Modèles avec chariot

Lorsque, après avoir positionné le four, la poignée de la porte du four ne ferme pas correctement en position verticale (fig.1), peut être qu'il faut adapter le déclic de fermeture ; suivre la procédure suivante :

- La porte du four ouverte, desserrer les vis supérieure et inférieure de fixation du déclic (fig. 2 et 3)
- Desserrer légèrement les 2 vis centrales de fixation du déclic (fig.4)
- Rapprocher la poignée et régler la position du déclic verticalement pour que le pivot de fermeture soit parfaitement aligné (fig.5)
- Fixer les vis supérieure, inférieure et centrales de fixation du déclic et chercher à fermer la porte
- Si la porte reste fermée avec la poignée en position parfaitement verticale, ouvrir de nouveau la porte et bloquer définitivement la position des vis du déclic en les fixant énergiquement
- Si le problème persiste, répéter la séquence en cherchant à desserrer davantage les vis.



Attention

Une surface d'appui pour le four non parfaitement plate, ne permet pas à la poignée de fermer correctement la porte: si la déformation de la surface est légère, on peut résoudre le problème en adaptant le déclic de fermeture en suivant la procédure décrite ; il n'est pas possible de compenser le problème lors de déformations graves de la surface d'appui du four.

Positionnement

La surface d'appui doit être plate et nivelée. Le site d'installation doit soutenir le poids de l'équipement chargé au maximum. Faire référence au tableau suivant :

MODÈLES	POIDS (VIDE)	MODÈLES	POIDS (VIDE)
ChefTop™ Electriques		**ChefTop™ gaz**	
XVC 055	35 kg	-	-
XVC 105/ 105P	45 kg	-	-
XVC 205	41 kg	-	-
XVC 305/ 305P	59 kg	**XVC 315G**	73 kg
XVC 505/ 505P	76 kg	**XVC 515G**	90 kg
XVC 705/ 705P	83 kg	**XVC 715G**	97 kg
XVC 1205	150 kg	**XVC 1215G**	170 kg
XVC 2005	165 kg	**XVC 2015G**	185 kg
BakerTop™ Electriques		**BakerTop™ gaz**	
XBC 405	60 kg	-	-
XBC 605	86 kg	**XBC 615G**	106 kg
XBC 805	118 kg	**XBC 815G**	132 kg

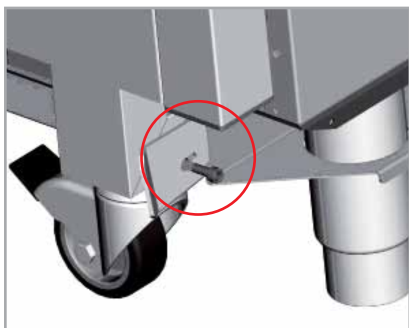
Après avoir positionné l'équipement, vérifier qu'il ne glisse ou se renverse.


Attention!
Si l'équipement est installé sur un support ou un armoire mobile, il doit être fixé à l'aide d'une chaine ou d'une corde supplémentaire pour en éviter le glissement et pour éviter toute panne au réseau électrique ou du gaz.

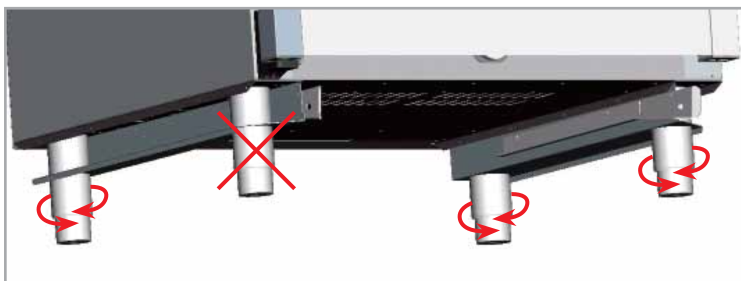
Positionnement

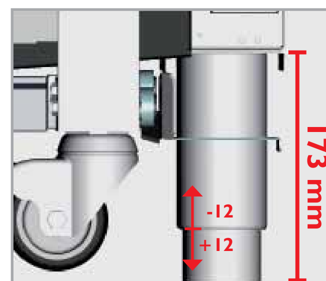
Modèles avec chariot

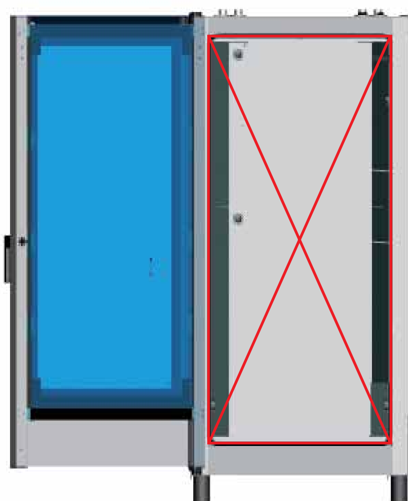
Opération préliminaire- extraction du chariot
Le chariot doit être positionné dans le four et fixé à l'aide de deux vis latérales pour le rendre sur pendant le transport. Avant d'enlever le chariot dévisser les deux vis latérales comme dans la figure:



Régulation des pieds pour l'insertion du chariot
Pour garantir le positionnement correcte du chariot dans le four il faut contrôler et, éventuellement réguler l'hauteur des pieds. L'un des pieds frontaux doit être fixe pour garantir l'hauteur de base déjà prédisposée à 173mm. après le premier, les autres trois pieds peuvent être réglés de conséquence. Voir figure d'exemple:







Vérifier que la longueur des diagonales de la bouche du four soit identique. En cas contraire, agir sur les pieds réglables.



Attention!
Vérifier que le chariot porte-plaques peut être bougé facilement et qu'il n'y a pas d'obstacles dans l'insertion et l'extraction du four : des chocs éventuels peuvent causer la sortie de liquides ou d'aliments chauds en causant de brulures.

Positionnement

Insertion du chariot et positionnement cloison de fermeture de la porte:

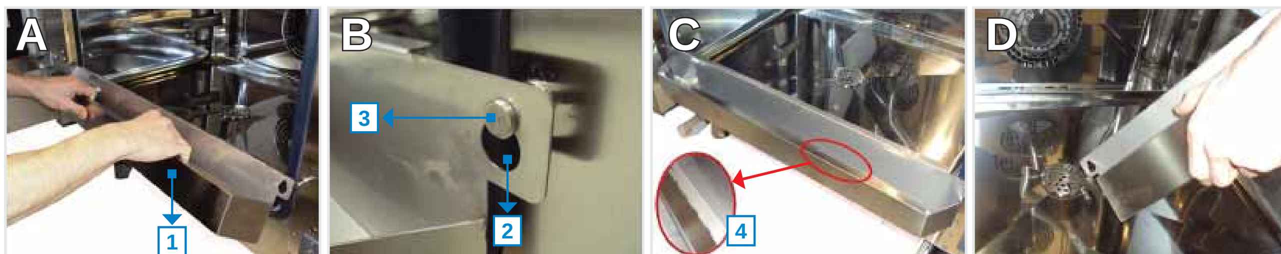
Pour l'insertion du chariot porte-plaques dans le four, l'insérer en suivant les guidages sous le four.



 **Attention!**

Le chariot porte-plaque peut être chaud et doit être touché exclusivement en utilisant de vêtements thermiques de protection.

Dans la partie inférieure centrale de la façade du four il y a une micro porte ; le four s'allume exclusivement si le chariot est inséré dans la chambre de cuisson où dans le cas où le cloison de fermeture de la porte est positionné.
Il est conseillé d'utiliser le cloison pendant les processus de préchauffage ou de lavages automatiques.
Pour le positionnement du cloison de fermeture, procéder comme suit :



• la porte ouverte, positionner le cloison (1) en appuyant les trous (2) aux pivots prévus (3) dans la partie inférieure du four (Images A, B, C)
• lors que l'égouttoir est plein, vider l'égouttoir en le tenant à travers les poignées prévues (4) sur l'échappement positionné sur le fond de la chambre de cuisson du four (Image D)
.

 **Attention!**

La surface postérieure de l'égouttoir peut être chaude et doit être touchée exclusivement en utilisant des vêtements thermiques de protection.



ILes chariots de la ligne BakerTop ne sont pas équipés de l'égouttoir comme ceux de la ligne ChefTop. Pour les processus de lavage donc, il est conseillé d'utiliser le cloison de fermeture de la porte qui est équipé d'un égouttoir pour la récolte des liquides qui se déposent sur la vitre intérieure du four.

Positionnement

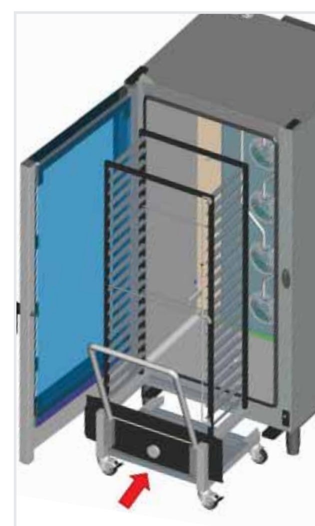


Attention!

Si le sol n'est pas plat, il faut le rendre plat à l'aide d'une rampe d'entrée avec 4°max d'angulation.
Le four doit être installé sur une surface plate.









Attention!
Si on dépasse l'angle d'entrée, il est possible que pendant la phase d'insertion/extraction du chariot les liquides de cuisson chauds sortent des conteneurs.



Attention!
Un chariot porte-plaques qui n'a pas été correctement positionné peut causer des disfonctionnements de l'équipement.

Lorsque vous insérez le chariot porte-plaques, peut être que la partie frontale baisse légèrement. Vérifier que le chariot peut entrer et sortir facilement du four sans érafler la surface inférieure de la chambre de cuisson. En ce cas il faut agir sur les pieds de l'équipement et les baisser pour permettre le mouvement correcte du chariot.



Attention!
Vérifier que le chariot porte-plaques puisse être bougé facilement et qu'il n'y a pas d'obstacles dans l'insertion et l'extraction du four : des chocs éventuels peuvent causer la sortie de liquides ou d'aliments chauds en causant de brulures.

Branchement électrique

Attention

La connexion au réseau d'alimentation électrique doit être effectué en suivant les normes en vigueur.
L'équipement doit être positionné pour que la fiche de connexion électrique soit accessible (pour les équipements avec la fiche Schuko).
Positionner, entre le réseau et l'équipement, un interrupteur de déconnexion omnipolaire - accessible après l'installation – avec un débit convenable (p.ex. interrupteur magnétothermique) avec une catégorie d'isolement de 4000V, dont les contactes aient une distance minimum d'ouverture de 3 mm.
Il est conseillé d'utiliser un interrupteur de sécurité.
La tension d'alimentation, lorsque l'équipement est en fonction, ne doit pas s'éloigner de +-10% de la tension nominale, comme dans la plaquette des données de l'équipement.



Attention!
Les connexions électriques doivent être réalisées par de personnel technique inscrit à la C.C.I.A.A. et/ou par toutes les organisations prévues par la loi pour l'exercice des activités prévues par la normative du pays où l'on installe l'équipement. Le personnel technique doit être informé et doit appliquer les normes concernant la sécurité des produits rétablis et la tutelle de la sécurité sur le lieu de travail. UNOX n'est pas responsable pour les conséquences d'interventions mal effectuées ou d'interprétations erronées ou d'applications erronées des normatives.



Attention!
Observer le code chromatique des fils. Une connexion erronée peut causer des secousses électriques.

Code couleur des fils :

- **Jaune/Vert = Conducteur de protection**
- **Bleu = Conducteur de neutre**
- **Marron/gris ou noir= phase L1,L2,L3**



Attention!
Respecter les pôles de la connexion électriques.
Si les pôles sont invertis, le bruleur ne fonctionne pas.



Attention!
Observer les normes et la législation locale

Branchement électrique

Avant de connecter le four au réseau électrique, confronter les données relatives au réseau d'alimentation de l'installation avec ceux que vous trouvez sur la plaquette appliquée à l'équipement.
Si les tensions et les phases d'alimentation sont différentes, pourvoyez à câbler correctement les phases en respectant les données des fiches jointes. Vérifier l'absence de dispersion électrique entre les phases et la terre.
Vérifier la continuité électrique entre la carcasse externe et le fil de terre du réseau. Il est conseillé d'utiliser un multimètre digital pour effectuer ces opérations.


Attention!
Vérifier que toutes les connexions électriques soient bien serrées avant de connecter l'équipement au réseau électrique.

1. Fours équipés de câble et fiche Schuko (monophasé) : il suffit d'insérer la fiche dans la prise prévue (la prise doit être adaptée à la fiche fournie en dotation) ;

2. Fours équipés de câble (triphasé) branché au bornier comme dans la figure : ces fours sont équipés d'un câble électrique à 5 conducteurs et il sort de la fabrication prédisposé pour une connexion triphasé avec neutre ; le câble doit être connecté directement au tableau électrique. Positionner, entre le réseau et l'équipement, un interrupteur de déconnexion omnipolaire - accessible après l'installation – avec un débit convenable (p.ex. interrupteur magnétothermique) avec une catégorie d'isolement de 4000V, dont les contactes aient une distance minimum d'ouverture de 3 mm. Il est conseillé d'utiliser un interrupteur de sécurité.
La tension d'alimentation, lorsque l'équipement est en fonction, ne doit pas s'éloigner de +-10% de la tension nominale, comme dans la plaquette des données de l'équipement.
Pour effectuer d'autres types de connexion il faut consulter la pièce jointe « Données techniques » pour vérifier les modalités de connexion du modèle de four et le type de câble à utiliser. Les schémas de connexion se trouvent dans la partie intérieure du couvercle du bornier.
Effectuer seulement les connexions indiquées sur la feuille des données techniques en insérant le pont de cuivre et le câble électrique ensemble sous la vis, en suivant le sens de rotation, afin que, en serrant la vis, le câble et le pont soient strictement serrés.

3.Fours équipés de bornier triphasé sur barre à oméga : pour effectuer le branchement électrique du four il faut consulter la pièce jointe « Données techniques » pour vérifier les modalités de connexion du modèle de four et le type de câble à utiliser ; pour la connexion dans le bornier, ouvrir la partie inférieure de l'arrière du four et faire passer le câble d'alimentation à travers la galoche prévue.
Effectuer exclusivement les connexions indiquées sur la feuille des données techniques.

1.


2.


3.


Branchement électrique

La substitution du câble doit être effectuée par de personnel autorisé. Le câble de terre doit être jaune/vert. Pour substituer le câble d'alimentation (en cas de bornier avec le câble déjà préinstallé) suivre la procédure suivante:

- Ouvrir le couvercle du bornier en dévissant la vis de fixation
- Connecter les conducteurs en suivant le schéma de connexion choisi
- Fixer le câble à l'aide du presse-câble
- Fermer le couvercle du bornier et serrer la vis de fixation

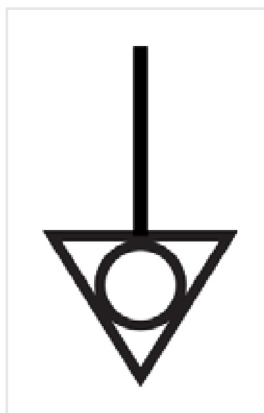
 Attention!

La substitution du câble d'alimentation doit être effectuée exclusivement par le producteur, son représentant du service d'assistance ou par de personnel qualifié similaire.

Une connexion erronée peut causer la surchauffe du bornier, jusqu'à la fusion.
UNOX n'est pas responsable pour les conséquences d'interventions mal effectuées ou d'interprétations erronées ou d'applications erronées des normatives.
L'équipement doit être connecté à la ligne de terre du réseau.

Connexion équipotentielle

L'équipement doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être convenablement vérifiée selon les normes en vigueur.
Cette connexion doit être effectuée entre des équipements différents avec le bornier marqué par le bornier équipotentiel. Le conducteur équipotentiel doit avoir une section minimale de 10mmq et doit être de couleur jaune/vert.



Branchement du gaz

Précautions

 **Attention!**

Installer l'équipement dans les locaux avec une ventilation suffisante pour empêcher la formation de substances nocives pour la santé. Danger de suffocation !
Pour l'installation et les sections minimum de ventilation, consulter les normes d'installation et de sécurité en vigueur dans le pays où le four doit être installé avec les mises à jour successives.
Prêter particulièrement attention pour éviter que le volume d'air nécessaire à la combustion ne soit obstrué par d'objets au dessous ou autour de l'équipement, surtout sur les trous et les fentes de ventilation.
Assurer toujours un afflux d'air suffisant pour garantir une combustion correcte et un rechange d'air pour l'hygiène des locaux.

 **Attention!**

Les branchements au réseau du gaz, toute opération sur le circuit du gaz dedans l'équipement et les opérations pour l'échappement des gaz doivent être fait par de personnel technique inscrit toutes les organisations prévues par la loi pour l'exercice des activités prévues par la normative du pays où l'on installe l'équipement. Le personnel technique doit être informé et doit appliquer les normes concernant la sécurité des produits rétablis et la tutelle de la sécurité sur le lieu de travail. UNOX n'est pas responsable pour les conséquences d'interventions mal effectuées ou d'interprétations erronées ou d'applications erronées des normatives ou de cette notice.
Pour que les configurations standards de l'équipement correspondent au conditions effectives de connexion, il faut effectuer, lors de la première mise en fonction, une analyse des gaz du bruleur du vapeur et de l'air chaud (CO, CO2) en documentant sur l'équipement les valeurs détectées.
En cas de valeurs de CO non dilué > 1000 ppm, la configuration du bruleur doit être contrôlée et éventuellement modifiée par un technicien qualifié de l'entreprise sur la base des instructions pour la configuration.

 **Attention!**

Une connexion inadéquate peut causer d' incendies. Respecter les normes de l'entreprise du gaz locale.
Vérifier que le type de gaz disponible correspond à celui indiqué sur l'équipement.
Ne pas obstruer l'échappement positionné sur la partie supérieure de l'équipement.

 **Attention!**

La connexion du gaz doit être effectué par un installateur autorisé.
Contrôler que les tubes de connexion du gaz et ceux de connexion des systèmes de mesure respectifs correspondent aux amplitudes indiquées.
Toutes les parties qui ne sont pas fournies par UNOX doivent être approuvées par les normes en vigueur. Si la pression du tube est différente par rapport à celle du flux de connexion, informer l'entreprise du gaz.
Si la pression du flux de connexion du gaz naturel est supérieure à 30 mbar l'équipement ne peut pas être mis en fonction et le coté du gaz doit être bloqué.

 **Attention!**

Les composants de l'équipement à gaz sont prédisposés pour une pression maximale du flux de connexion de 60mbar. De pressions d'exercice supérieures ne sont pas admises.

Branchement du gaz

 **Essai d'étanchéité**

Tous les raccordements entre l'implantation et l'équipement doivent être soumis à un essai d'étanchéité. Pour cette opération on conseille l'utilisation d'un spray pour la recherche des fuites ou vous pouvez appliquer des substances moussants sur les raccordements à condition qu'elles ne soient pas corrosives. Dans tous les deux cas, les raccordements ne doivent pas former de bulles.

Il est absolument interdit d'utiliser des flammes libres pour l'essai d'étanchéité!

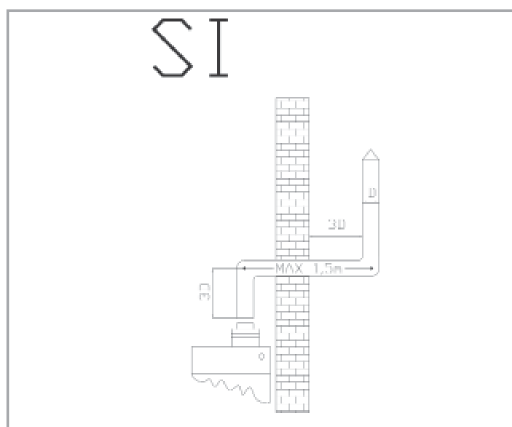
Echappement des gaz de combustion

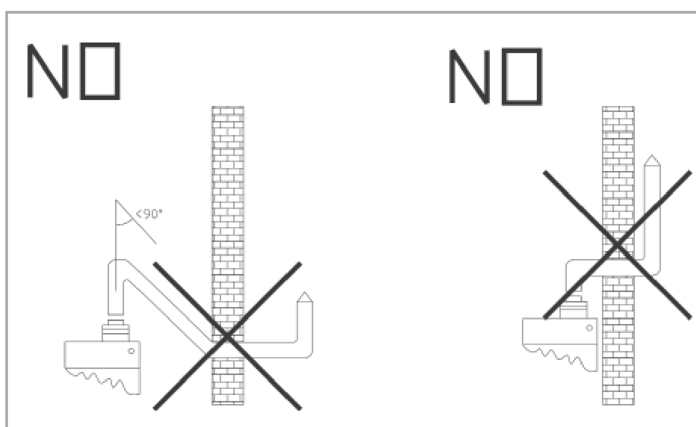
Tous les modèles de four à gaz peuvent être classifiés selon la méthode d'échappement des gaz de combustion dans les typologies de construction suivantes:

Typologie A I (pour fours de puissance thermique < 14 kW): les gaz de combustion peuvent être évacués dans le milieu d'installation du four.

Typologie B II (pour fours de puissance thermique > 14 kW): les gaz d'échappement doivent être évacués à l'extérieur du milieu d'installation du four à l'aide d'une cheminée de tirage naturel efficace. Dans ce typologie d'installation s'assurer que la cheminée aie - pour toute sa longueur- une section non mineure de celle de l'attache du tube d'échappement de l'équipement. Au dessus de l'interrupteur de tirage, il doit y avoir une partie verticale non inférieure à 3 fois la mesure du diamètre du tube même.

Le système d'échappement doit avoir – pour toute sa longueur- un parcours ascensionnel avec une pente minimale de 10% et ne doit pas avoir d'angles >90 dégrées. La partie horizontale de la connexion de l'échappement ne doit jamais dépasser la longueur maximale de 1,5mètres. En cas d'impossibilité de connexion, utiliser une hotte d'aspiration positionnée au moins à 50cm de distance de l'interrupteur de tirage : un positionnement trop proche peut causer la formation d'une dépression excessive sur l'interrupteur de tirage en causant une aspiration d'une quantité majeure de gaz à l'intérieur du bruleur et conséquemment la manifestation de détonations et la production de fumées non brulées nocives à la santé.





 **Attention!**

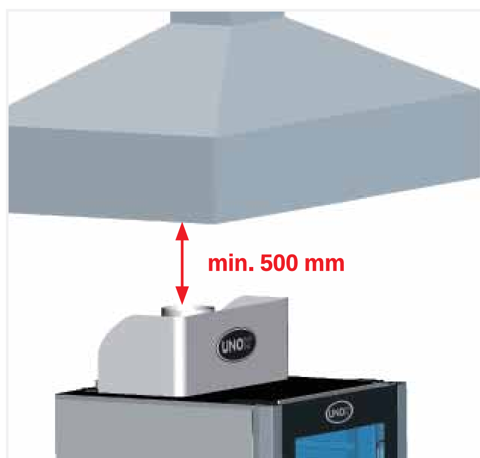
Il est conseillé d'installer un couvre-cheminée sur l'extrémité du tuyau de cheminée pour éviter l'entrée d'eau de pluie dans le four et pour minimiser les dépressions à cause de l'effet Venturi qui se manifestent si la cheminée est positionnée près de fortes courantes d'air externes.

Branchement du gaz

Typologie B21 (pour les fours avec une puissance thermique > 14 kW): Les fumées sont évacuées à l'aide d'une hotte. La hotte doit être positionnée au moins à 50 cm de l'interrupteur de tirage : un positionnement trop proche peut causer la formation d'une dépression excessive sur l'interrupteur de tirage en causant une aspiration d'une quantité majeure de gaz à l'intérieur du bruleur et conséquemment la manifestation de détonations et la production de fumées non brulées nocives à la santé.

 **Attention!**

Pour que les paramétrages standards de l'équipement correspondent aux conditions de connexion effective, il faut effectuer, lors de la première mise en fonction, une analyse des fumées d'échappement du bruleur du vapeur et de l'air chaud (CO,CO2) en documentant sur l'équipement les valeurs relevées. Pour valeurs de CO non dilué supérieures à 1000ppm, la configuration du bruleur doit être contrôlée et éventuellement modifiée par un technicien qualifié de l'entreprise sur la base des instructions pour la configuration.



 **Attention!**

Il est conseillé d'installer un couvre-cheminée sur l'extrémité du tuyau de cheminée pour éviter l'entrée d'eau de pluie dans le four et pour minimiser les dépressions à cause de l'effet Venturi qui se manifestent si la cheminée est positionnée près de fortes courantes d'air externes.
Le choix du type d'évacuation des fumées brulées doit être faite comme prévu par les lois locales d'installation d'équipements à gaz. Tous les fours sont équipés d'une cheminée anti-vent incorporé au circuit d'évacuation des fumées brulées pour les cas d'obstruction ou de tirage anormal : cette cheminée ne doit jamais être enlevée parce qu'elle est une partie intégrante du four.

 **Attention!**

La température des fumées peut atteindre 500°C.
Vu les températures élevées des fumées de sortie, il n'est pas possible d'utiliser des tubes d'échappement en aluminium ou en des matériaux qui ne résistent pas à de températures jusqu'à 200°C.

 **Attention!**

Les conduits d'évacuation doivent être contrôlés et approuvés par un spécialiste aux termes des normes et des standards locaux en vigueur.
Il est recommandé de laisser une documentation écrite de l'inspection effectuée.

Branchement du gaz

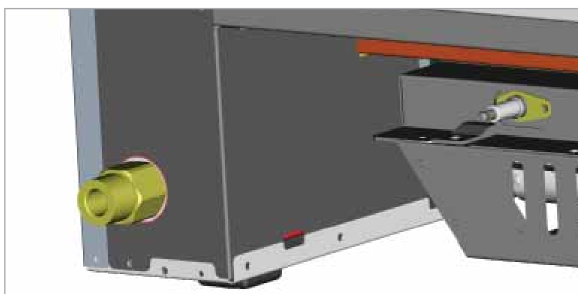
Précautions

Avant d'effectuer le branchement, l'installeur qualifié devra vérifier que les données sur la plaquette de l'équipement correspondent aux données du type de gaz disponible.
L'équipement est configuré et testé à l'usine pour les gaz GPL (butane, propane type G30/G31) à la pression nominale de 28-30/37 mbar.


Attention!
Les branchements au réseau du gaz, toute opération sur le circuit du gaz à l'intérieur de l'équipement et les opérations pour convoyer les fumées doivent être réalisées par de personnel technique inscrit à la C.C.I.A.A. et/ou toutes les organisations prévues par la loi pour l'exercice des activités prévues par la normative du pays où l'on installe l'équipement. Le personnel technique doit être informé et doit appliquer les normes concernant la sécurité des produits rétablis et la tutelle de la sécurité sur le lieu de travail. UNOX n'est pas responsable pour les conséquences d'interventions mal effectuées ou d'interprétations erronées ou d'applications erronées des normatives ou de cette notice.

Connexions

L'équipement doit être connecté en respectant les normes en vigueur dans le pays d'installation. Il doit être équipé d'un robinet d'interception d'une position facilement accessible.
Le branchement au réseau du gaz, à travers le raccordement de ¾" de type ISO 7-1 positionné en bas à gauche du panneau arrière du four, peut être effectué en utilisant des tubes rigides ou flexibles et interposant un robinet d'interception homologué.

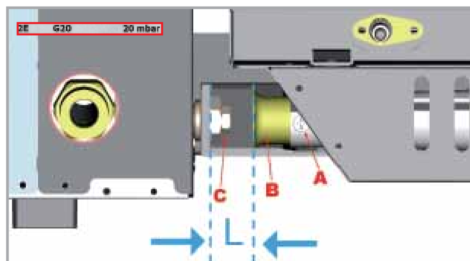


Si vous utilisez des tubes flexibles, ils doivent être en acier et il faut assurer qu'ils ne passent pas près de zones chaudes et qui ne soient pas soumis à d'efforts de torsion et/ou traction.
Si vous utilisez des matériaux non métalliques comme les joints, ceux doivent être certifiés et conformes aux normes européennes en vigueur. Vérifier enfin l'étanchéité du circuit du gaz en appliquant sur les raccordements une solution d'eau savonneuse ou de substances moussantes non corrosives. Jamais utiliser une flemme libre pour rechercher les pertes de gaz.

Branchement du gaz

Configuration du gaz
Un technicien qualifié doit contrôler le type de gaz utilisé et, de conséquence, si nécessaire, remplacer l'injecteur, régler la distance de l'air primaire, configurer le type de gaz dans le tableau de commande du four et attacher l'étiquette.

Transformation et adaptation aux typologies différentes de gaz
L'adaptation doit être effectuée par de personnel qualifié. En se référant aux données techniques contenues dans le tableau en annexe, effectuer le remplacement de l'injecteur principal et la régulation de l'air primaire à travers la buse relative. Effectuer cette opération exclusivement après avoir fermé le robinet du gaz positionné en amont du four et après avoir débranché l'alimentation électrique. Contrôler que les diamètre de l'injecteur à substituer soit estampillé sur le même en 1/100mm. L'injecteur se trouve dans la partie arrière en bas à gauche. Pour remplacer l'injecteur et régler l'air primaire procéder comme suit (voir image suivante):



- Dévisser la vis A
- Déplacer la buse B en suivant les indications de la fiche en annexe
- Dévisser et extraire l'injecteur C à l'aide d'une clef de 13mm
- Installer l'injecteur adapté au type de gaz présent dans le réseau (voir fiche technique prévue)
- Positionner la buse B à la distance correcte H (voir fiche technique prévue)
- Visser de nouveau la vis A

Il y a 2 type d'injecteur différents à utiliser:
- Injecteur pour G20, G25 et G25.1
- Injecteur pour G30 et G31

FOUR	GAZ	CODE INJECTEUR	DIAMETRE INJECTEUR [1/100 mm]	AIR PRIMAIRE L [mm]	INSTALLATION
XBC 615 G	G20, G25, G25.1	BR1275A0	**345**	**Complètement ouvert L=39 mm**	Fourni dans la pochette
	G30,G31	BR1055A0	**225**		Installé dans le four
XBC 815 G	G20, G25, G25.1	UG1001A0	**375**	**Complètement ouvert L=39 mm**	Fourni dans la pochette
	G30,G31	BR1250A0	**245**		Installé dans le four
XVC 315 G	G20, G25, G25.1	BR1020A0	**280**	**Complètement ouvert L=39 mm**	Fourni dans la pochette
	G30,G31	BR1085A0	**185**		Installé dans le four
XVC 515 G	G20, G25, G25.1	BR1270A0	**335**	**Complètement ouvert L=39 mm**	Fourni dans la pochette
	G30,G31	BR1150A0	**220**		Installé dans le four
XVC 715 G	G20, G25, G25.1	BR1280A0	**360**	**Complètement ouvert L=39 mm**	Fourni dans la pochette
	G30,G31	BR1180A0	**230**		Installé dans le four
XVC 1215 G	G20, G25, G25.1	BR1275A0	**345**	**Complètement ouvert L=39 mm**	Fourni dans la pochette
	G30,G31	BR1055A0	**225**		Installé dans le four
XVC 2015 G	G20, G25, G25.1	UG1001A0	**375**	**Complètement ouvert L=39 mm**	Fourni dans la pochette
	G30,G31	BR1250A0	**245**		Installé dans le four
XVC915G - XVC1015G XBC915G - XBC1015G	G20, G25, G25.1	BR1245A0	**355**	**Complètement ouvert L=39 mm**	Fourni dans la pochette
	G30,G31	BR1055A0	**225**	**L=16 mm**	Installé dans le four
XVC3215G - XVC4015G	G20, G25, G25.1	BR1245A0	**355**	**Complètement ouvert L=39 mm**	Fourni dans la pochette
	G30,G31	BR1055A0	**225**	**L=16 mm**	Installé dans le four

Branchement du gaz

Modification paramètre Gaz dans le tableau de commande

Configurer le paramètre concernant le type de gaz utilisé à travers le menu caché de 2 niveaux dans le tableau de commande du four, comme décrit ci-dessous:

1. Pour entrer dans le menu caché appuyer en même temps pour 5 secondes les touches P e
2. Appuyer sur la touche jusqu'à l'afficheur visualise: 12 – FrU



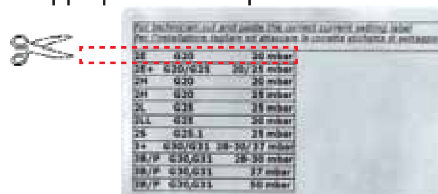
3. Appuyer la touche jusqu'à l'afficheur visualise le paramètre GAS



4. Appuyer les touches pour sélectionner le type de gaz correspondent à celui utilisé: G20, G25 e G30 (comprend G31 aussi).
5. Pour mémoriser la modification appuyer sur la touche
6. P Appuyer pour sortir du menu caché

7. Pour mémoriser la modification configurée débrancher le four électriquement (débrancher la fiche), attendre 10 secondes et ensuite brancher le four à l'alimentation électrique.
Attention! Si vous n'effectuez pas cette opération la modification du type de gaz ne sera pas mémorisée. Il faudra donc répéter de nouveau la procédure entière.

Attenzione!
Après chaque adaptation à un nouveau type de gaz, vérifier:
- Appliquer sur l'étiquette un adhésif indélébile avec les données relatives à la nouvelle installation:

- sceller de nouveau les parties réglées.
- Procéder avec les essais d'étanchéité prévus du circuit du gaz.
- Exécuter un contrôle général de fonctionnement
- Contrôler si la pression de sortie de la vanne du gaz du four respect les valeurs indiquées dans la fiche suivante:

GAS	p max [mbar]	p min [mbar]
G20	14.2 ± 2%	5
G25 (G25.1)	21.2 ± 2%	7.5
G30 (G31)	26.2 ± 2%	10

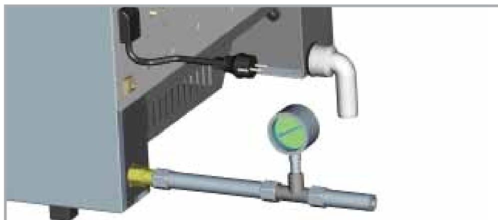
Branchement du gaz

Contrôle du débit thermique nominale

Le débit thermique devra être vérifié, sur la base des données indiquées dans cette notice d'utilisation, par de personnel autorisé ou par d'organisations prévues. Ce contrôle devra avoir lieu lors d'installations nouvelles, de modifications ou d'adaptation à d'autres types de gaz, comme après toute intervention d'entretien.
Le débit thermique nominal prévu est obtenu en utilisant les injecteurs comme prévu dans la fiche dans la brochures des données techniques.et avec la pression de branchement prévue pour chaque type de gaz.
Si vous voulez un contrôle ultérieur de la puissance thermique nominale, ce contrôle peut être effectué à travers la méthode volumétrique à l'aide un compteur et un chronomètre.
Le volume exacte qui doit passer dans l'unité de temps peut être relevé de la fiche prévue dans la brochure des données techniques. Cette valeur pour le branchement doit être maintenu avec une tolérance prévue de +-5%.
En cas de déviations vous devrez vérifier d'avoir utilisé des injecteurs de diamètre correcte et avec la pression d'entrée correcte.

Contrôle de la pression de branchement

La pression de branchement doit être mesurée, lorsque l'équipement est en fonction, en utilisant un mesureur de pression pour les fluides (p.ex. un manomètre à “U” de résolution 0,1 mbar ou un manomètre électronique) et vérifier que la valeur de pression relevée coïncide avec la valeur que vous trouvez dans la fiche prévue.
Pour effectuer le contrôle de la pression d'entrée, fermer le robinet du gaz en amont et enlever le tube d'adduction du gaz et insérer entre ce tube et l'entrée du gaz du four un raccordement à T ; sur la partie libre du raccordement à T connecter un manomètre adapté et lire la mesure. La mesure de la pression d'entrée et de sortie peut être faite même sur les deux fiches prévues insérées sur la vanne du gaz après avoir enlevé le carter de protection et connecté les deux tubes flexibles aux fiches de pression de la vanne et au mesureur de pression (enlever les vis des fiches de pression et exécuter ces opérations après avoir débranché l'alimentation électrique pour ne pas accéder aux parties sous tension).



Si la valeur de pression lue est trop bas par rapport à la valeur indiquée dans la fiche “CHART A” (plus de 0,2 mbar au dessous de la valeur indiquée par la fiche), s'adresser à la société gérante du réseau du gaz.

 **Attention!**

Les parties de l'électrovanne réglées et scellées par le constructeur ne doivent être modifiées par aucune raison.

Contrôle du fonctionnement

Actionner l'équipement en suivant les instructions. Vérifier l'étanchéité de l'équipement.
Contrôler la formation des flemmes, leur inter-allumage et leur aspect à travers les fentes d'aération du bruleur ; en particulier les flemmes devront être vives et de couleur bleu brillant sans pointes jaunes.

 **Conseils pour l'utilisateur**

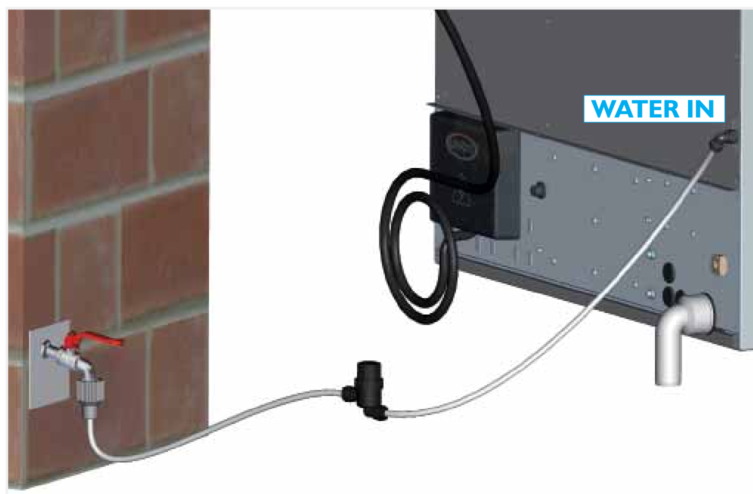
Le technicien responsable de l'installation doit instruire le client/utilisateur sur les aspects fondamentaux de sécurité de fonctionnement du four en se référant aux informations contenues dans ce « notice d'utilisation » qui vous trouverez avec le four. Toute opération d'entretien extraordinaire (remplacement d'une composant en panne, adaptation pour un autre type de gaz, etc…) doit être effectuée par de personnels techniques avec les compétences professionnelles prévues ; après avoir effectué ces opérations il faut effectuer un contrôle général de la fonctionnalité du four.
Pour cela il est conseillé de conclure un contrat d'entretien qui prévoit l'inspection de l'équipement au moins deux fois/an et le contrôle des connexions électriques, du gaz et de l'eau.
L'utilisateur final doit s'occuper de l'usage et du nettoyage quotidien de l'équipement.

Branchements hydriques STEAM.Maxi™

Connexion hydrique: eau d'entrée

Précautions

Il faut interposer un robinet d'interception et un filtre mécanique entre le réseau hydrique et l'équipement.
L'équipement est fourni avec 2 mètres de tube et le raccordement relatif (3/4'') avec un clapet de non-retour et un filtre mécanique comme prévu des normes en vigueur.
Avant de connecter le tube de l'eau à l'équipement, faire découler de l'eau pour éliminer les résidus éventuels.
La pression de l'entrée d'eau doit être entre 150-400 kPa et sa température maximale de 30°C.
L'équipement est fourni d'un réducteur de pression calibré à 2bar afin de garantir la quantité adéquate de vapeur pour le système STEAM.Maxi™ pour obtenir une qualité de cuisson meilleure.



Si la pression de l'entrée d'eau est inférieure, il est conseillé d'utiliser une pompe d'étanchéité adéquate.
S'il n'y a pas de réseau d'alimentation hydrique il est possible d'alimenter le circuit du vapeur du four à travers le kit XC665 qui permet d'utiliser de l'eau distillé d'un bidon ou d'un autre conteneur.

Qualité de l'eau d'entrée

 **L'eau d'alimentation du circuit STEAM.Maxi™ doit avoir une dureté maximale de 100μS/cm**

Il est conseillé d'utiliser un système pour la déminéralisation (osmose inversé) pour éviter le dépôt de calcaire et/ou d'autres minéraux à l'intérieur du four.
A ce propos nous vous conseillons le système à osmose inversé UNOX, référence XC235, directement contrôlé à l'aide d'un système d'autodiagnostic, par le contrôle électronique du four.

 **Attention**
Des dommages éventuels causés par le calcaire ou d'autres agents chimiques transportés par l'eau ne sont pas considérés sous garantie.

Branchements hydriques STEAM.Maxi™

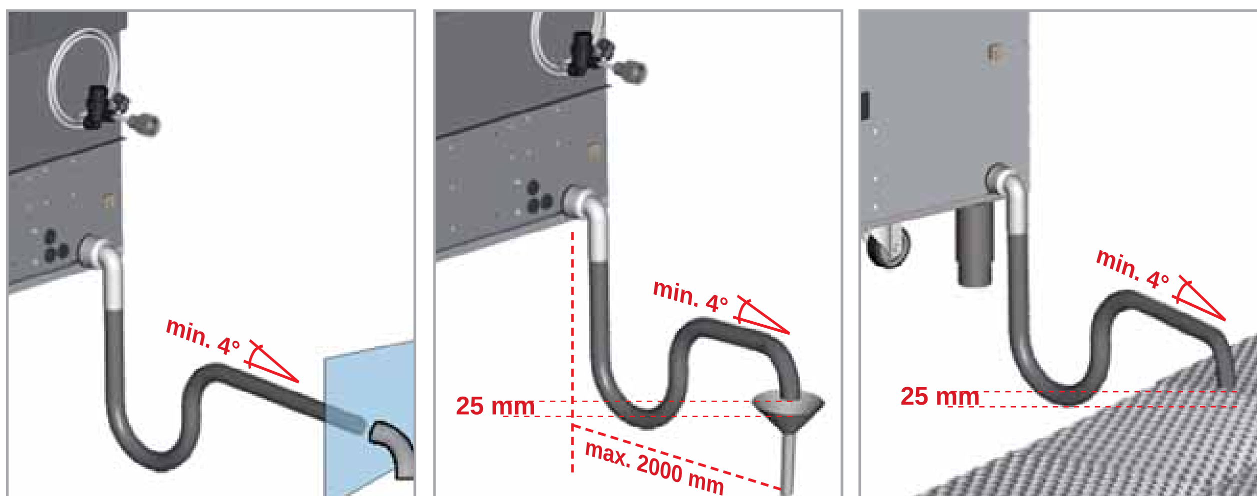
Connexion hydrique: sortie d'eau

Précautions

La sortie d'eau du four peut atteindre des températures élevées (90°C).
Les tubes utilisés pour l'évacuation doivent supporter ces températures.

Tuyauterie

Dans la poche à l'intérieur de l'emballage il y a une courbe 90°C qui peut être installée sur la partie finale du tube d'évacuation hydrique qui se trouve dans la partie arrière du four et qui doit être connecté avec un tube rigide ou flexible (voir kit UNOX référence TB1520) et convoyé à une évacuation ouverte ou siphonnée.
Son diamètre ne doit pas être inférieur à celui de l'attaque de l'évacuation et sa longueur ne doit pas dépasser un mètre.
Il est conseillé de connecter l'évacuation du four au réseau des eaux gris à travers un siphon prévu, pour contenir la sortie des vapeurs de l'évacuation.
Eviter d'étranglements sur des conduites flexibles ou des coudes pour conduite métalliques, le long du parcours d'évacuation.
Le tube d'évacuation doit avoir une pente minimale de 5% pour garantir l'écoulement adéquat et le trait horizontale ne doit pas être plus long qu'un mètre.

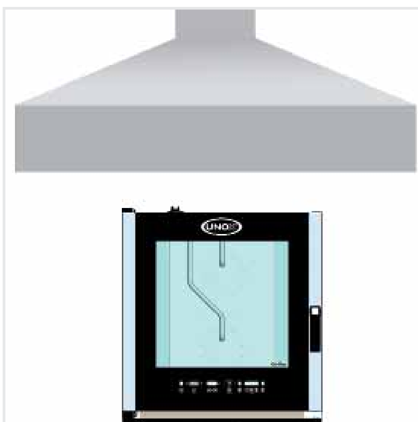



Attention!
En tout cas il faut respecter les normes et les standards locaux.
L'évacuation doit être positionné dehors le périmètre du four.
Il est interdit de réduire le diamètre du tube de l'évacuation.

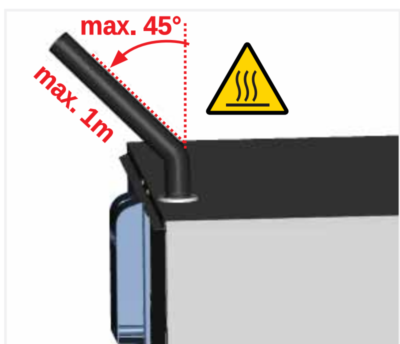
Echappement des fumées de la chambre de cuisson

Pendant la cuisson, il y a la production des fumées chaudes et d'autres odeurs qui sont évacués par le/les cheminées ; il est donc conseillé de positionner le four au dessous d'une hotte d'aspiration prévue ou d'utiliser les hotte UNOX et pourvoir à convoyer les fumées à l'extérieur.

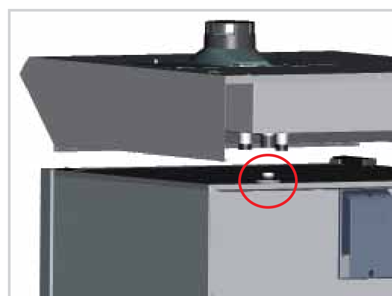




L'échappement des fumes de cuisson se trouve dans la partie arrière en haut du four.
Ne pas superposer d'objets et/ou de matériels sur les cheminées d'échappement pour garantir le découlement normal des fumées. S'assurer qu'il n'y a pas d'objets et d'autres matériaux qui peuvent être endommagés par les fumées sur l'échappement.
Ne pas laisser de matériaux inflammables près des cheminées.



Lorsque vous voulez convoyer les fumées à travers un tube non équipé d'aspiration ou d'expulsion forcée, il faut en prévoir un pour chaque cheminée avec un diamètre minimum de 30mm. Chacun entre eux ne doit pas dépasser 1m de longueur et il faut garantir une pente minimale de 45° par rapport au sol.



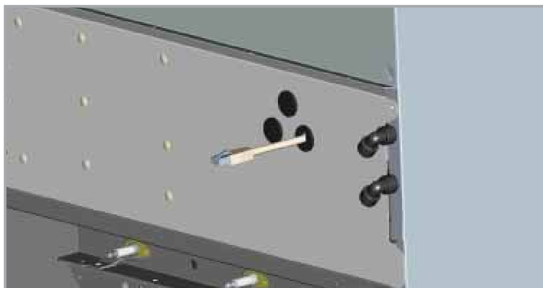
UNOX, référence XC315 (pour la ligne ChefTop™ GN1/1), XC415 (pour la ligne BakerTop™), XC (pour la ligne ChefTop™ et BakerTop™ avec chariot). Autrement vous pouvez installer le condensateur de vapeur UNOX référence XC115 ou convoyer les fumées avec le tube UNOX, référence TB1520 en évitant d'étranglement.
Le tube d'échappement ne doit pas avoir de restrictions de section.



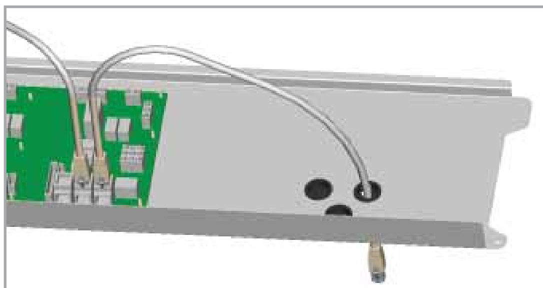
N.B pour les fours BakerTop:
Dans les fours BakerTop, pour aider une extraction majeure de l'humidité de la chambre de cuisson il est conseillé d'installer les 2 tôles en dotation dans la chambre en les positionnant à coté de chaque échappement avec les vis prévues. Voir la figure d'exemple.

Connexion des accessoires

La carte contrôle du four commande tous les accessoires (hotte, armoire de maintien, cellule de refroidissement, système osmose). Les accessoires contrôlés par le four se connectent au four même à travers les connecteurs RJ45 positionnés sur la partie arrière du four.



Pour connecter le four avec les accessoires relatifs, suivre la procédure suivante :
- Déconnecter tous les équipements de l'alimentation électrique
- Enlever la tôle arrière pour accéder à l'installation électrique
- Pratiquer , à l'aide d'un cutter, une fente verticale sur l'un des bouchons en gomme positionnés sur le panneau arrière du four



- Introduire la partie finale du câble RJ45 à travers la fente
- Insérer la partie finale du câble dans le connecteur femelle prévu présent sur la carte puissance (il est possible d'utiliser n'importe quel connecteur entre les trois)
- Positionner de nouveau le couvercle de protection en serrant les vis prévues
- Reconnecter tous les équipements à l'alimentation électrique

Les accessoires connectés seront reconnus automatiquement et seront contrôlables par le tableau de contrôle du four.
Pour le fonctionnement et l'utilisation des accessoires voir la notice d'utilisation de l'accessoire.

 **Attention!**

Les connexions électriques et les opérations sur l'installation électrique des fours, si comme la connexion électrique du four avec les accessoires relatifs doivent être réalisés par de personnel technique inscrit à la C.C.I.A.A. et/ou à toutes les organisations prévues par la loi pour l'exercice de sa propre activité aux termes des normatives du pays où l'équipement est installé. Le personnel technique doit être informé et doit appliquer les normes concernant la sécurité des produits rétablis et la tutelle de la sécurité sur le lieu de travail. UNOX n'est pas responsable pour les conséquences d'interventions mal effectuées ou d'interprétations erronées ou d'applications erronées des normatives.

Superposition des fours

 **Attention!**

Jamais positionner un four directement sur un autre four ou d'autre sources de chaleur.

Lors de la superposition de plusieurs fours il est obligatoire d'utiliser le kit de superposition UNOX, référence XC726 (pour la ligne ChefTop™ GN 2/3), XC727 (pour la ligne ChefTop™ GN I/I), XC725 (pour la ligne BakerTop™ 600x400 et ChefTop™ GN 2/I) qui maintient la distance correcte entre les deux fours et permet en outre de faciliter la connexion électronique, hydrique et d'échappement.





Certifications

Constructeur: **UNOX S.p.A.**
Adresse: Via Dell'Artigianato 28/30 - I-35010 Vigodarzere, Padova, Italy
Produit: Four mixte professionnel
Famille: **ChefTop™ – BakerTop™**

NORMES DE REFERENCE
Le marquage "CE" indiqué sur les équipements fours mixtes convection vapeur série XVC-XBC insérés dans cette notice, fait référence aux normes suivantes :

Directive Basse Tension2006/95/EC, aux termes des normes :
EN 60335-2-42:2003; + A1:008 avec
EN 60335-1:2002; + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008
EN 633:2008

Directive de Compatibilité Electromagnétique 2004/108/CE, aux termes des normes:
EN 55014-1:2006
EN 55014-2:1997; +A1:2001
EN 61000-3-2:2006
EN 61000-3-3:1995 ; +A1:2001 + A2:2005
EN 61000-3-11:2000

Directive Equipements à Gaz 90/396/CEE, aux termes des normes et leurs mises à jour:
EN 203-1
EN 203-2-2
EN 437

Explicación de los pictogramas

Pictogramas generales

	***Peligro!*** Situación que presenta peligro inmediato o situación peligrosa que podría causar lesión o muerte.
	Peligro: de incendio
	Peligro: alto voltaje
	Peligro: sustancias corrosivas
	Peligro: riesgo de quemaduras
	Precaución: el incumplimiento puede causar daños materiales
	Recomendaciones para el uso diario
	Información

Resumen de contenidos

Introducción

Estimado Cliente,
le agradecemos y lo felicitamos por haber adquirido un horno de la línea ChefTop™/ BakerTop™ y deseamos que este sea el inicio de una positiva y duradera relación.
Como Ud. conocerá la línea de hornos ChefTop™/ BakerTop™, y todos los aparatos complementarios a ella (abatidor, mantenedor caliente, bandejas y parrillas especiales), han sido estudiados para permitirle completar cualquier proceso de cocción, desde el más simple al más complejo.

El innovativo panel de control digital ChefTouch le permitirá comandar, con un único control, todos los aparatos UNOX conectados al horno.

El horno ChefTop™/ BakerTop™ por Usted adquirido està provisto de la exclusiva tecnología ADAPTIVE.Clima que le dará la seguridad de un resultado siempre idéntico, independientemente del número de bandejas horneadas.
El horno ChefTop™/ BakerTop™ monitorea en manera constante todos los parámetros de cocción, no solo la temperatura sino también la humedad real presente en la cámara, permitiéndole obtener en cada horneada el resultado deseado con la garantía de una cocción siempre perfecta. La tecnología ADAPTIVE.Clima le permite repetir un proceso de cocción memorizado infinitas veces y tener la seguridad de un resultado siempre idéntico, independientemente del hecho que el horno trabaje con todas las bandejas o con una sóla bandeja.

La tecnología AIR.Maxi con la posibilidad de elegir 3 diferentes velocidades de rotación del motor y tres funcionamientos semi estáticos le permitirá seleccionar los flujos de aire en el interior de la cámara según sus exigencias: de veloz para cocciones intensas y rápidas a lentas para cocciones de comidas delicadas y livianas, para llegar hasta los funcionamientos semiestáticos para gestionar con facilidad las más difíciles cocciones de pastelería y panificación.

La tecnología MULTI.Time le permitirá utilizar hasta 9 timer dándole la posibilidad de tener siempre el máximo control incluso en el caso de cocción múltiple de comidas que, a igualdad de temperatura e humedad de la cámara, requieren tiempos de cocción diferentes.

En el caso que haya elegido de equipar su horno ChefTop™/ BakerTop™ de dos sondas al corazón suplementarias con agujas muy finas externas al horno, le será posible realizar perfectas cocciones al vacío y al vapor de alimentos particularmente delicados o de pequeñas dimensiones.

UNOX S.p.A.

Revendedor:	**Instalador:**
	Fecha de instalación:

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

Atención!
Leer atentamente el presente manual, en cuanto proporciona importantes indicaciones respecto a la seguridad y al uso del horno.
Conservar cuidadosamente este manual para cualquier posterior consulta de los diferentes operatores.



Normas de Seguridad

La instalación, asistencia, mantenimiento o limpieza incorrectas, así como las modificas realizadas al aparato pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales. Leer atentamente el manual de instrucciones antes de hacer funzionar el aparato.

Normas generales de seguridad

Este aparato puede ser utilizado sólo para la cocción de comidas en las cocinas industriales y profesionales sólo por personas calificadas.
Cualquier otro empleo no conforme al uso previsto es, por lo tanto, peligroso.
El equipo deberá ser destinado sólo al uso para el cual ha sido expresamente concebido, cualquier otro empleo es de considerarse impropio.
El equipo puede ser utilizado para los siguientes empleos:

- Para la cocción de todos los productos de Pastelería y Pan, frescos o congelados.
- Para la cocción de todos los productos de Gastronomía, frescos o congelados.
- Para la regeneración de comidas refrigeradas y congeladas
- Para la cocción al vapor de carnes, pescados y verduras
- Para la cocción de comidas al vacío, en las correspondientes bolsas adaptas para la cocción misma.

El equipo no es adecuado para la utilización por parte de personas (incluso niños) con reducidas capacidades físicas, mentales, sensoriales, con falta de experiencia y conocimientos, a menos que los mismos no hayan sidos instruídos sobre el correcto funcionamiento del equipo y sean controlados por una persona responsable de la seguridad de ellos.
Asegurarse que los niños no juegen con el equipo.

No deben ser utilizados alimentos que contengan sustancias fácilmente inflamables (por ejemplo comidas a base de alcohol).
Las sustancias con un punto de inflamabilidad bajo pueden ir en autocombustión - peligro de incendio y de fenómenos explosivos en la cámara de cocción que pueden provocar aberturas imprevistas de la puerta, incluso en manera violenta.
Los detergentes y los descalcificantes, así como los respectivos accesorios se pueden utilizar sólo con el objetivo descripto en el presente manual.
Cualquier otro empleo no es conforme al uso previsto, y por lo tanto peligroso.
En caso de daños a los paneles de vidrio que constituyen la puerta, hacerlos sustituir inmediatamente.
Peligro de rotura repentina.
Para evitar accidentes o daños al aparato, es necesario someter al personal a cursos de formación y sesiones regulares sobre la seguridad.

Normas de seguridad



Normas de seguridad de aparatos a gas

Si el aparato es instalado debajo de una campana de aspiración, ésta última debe estar encendida durante el funcionamiento del aparato mismo- gases de combustión!
Si el aparato esta conectado a una chimenea, el tubo de descarga debe estar limpio según lo previsto en las disposiciones específicas de cada país. (Para informaciones al respecto contactar al propio instalador).
No colocar ningún objeto sobre el tubo de descarga de gas del aparato.
La zona debajo del aparato no deve ser blocada u obstruída por objetos.
El aparato puede funcionar sólo en un ambientes sin viento.

Comportamiento en caso de olor a gas:
Interrumpir inmediatamente la alimentación del gas!
No tocar algún interruptor eléctrico!
Ventilar bien el ambiente!
Evitar de producir llamas libres y chispas!
Usar un teléfono externo e informar inmediatamente a la compañía de gas competente (se esta no es localizable, contactar el cuerpo de bomberos competente)!



Utilización:normas de seguridad

En el primer uso asegurarse que en interior de la cámara de cocción no sean presentes manuales, bolsas de plásticos o cualquier otro objeto.

Asegurarse que las partes colgantes y el carro portabandejas en el interior de la cámara de cocción estén blocados como previsto en las disposiciones – Los contenedores con líquidos calientes pueden caer o resbalarse de la cámara de cocción – peligro de quemaduras!

Antes de utilizar al aparato para cocinar asegurarse que en la cámara de cocción no sean presentes residuos de detergentes. Quitar posibles residuos de detergentes con un paño húmedo, utilizando adecuados instrumentos de protección para las manos, boca y ojos y enjuagar a fondo. Peligro de corrosión!
Los paneles de comando pueden ser accionados sólo con los dedos, cualquier otro objeto puede provocar daños y/o malfuncionamientos y por lo tanto hacer decaer la garantía.
Utilizar el aparato con una temperatura ambiente comprendida entre +5°C y +35°C.
La temperatura de las partes externas puede superar los 60°C: Tocar sólo los elementos de comando del aparato. Peligro de quemaduras!

Cuando los contenedores están llenos de líquidos o se llenan con líquidos durante la cocción, no es permitido utilizar plataformas más altas respecto a aquellas que le permitan al usuario poder ver el interior del contenedor – peligro de quemaduras!
En el caso de extracción de bandejas conteniendo líquidos calientes, tener especial atención a las posibles fugas de los líquidos mismos!

Normas de seguridad

Prestar especial atención a la manipulación de los contenedores de comida durante y después de la cocción: las temperaturas pueden ser elevadas y provocar quemaduras!

Tocar accesorios y otros objetos en el interior de la cámara de cocción sólo con prendas protectivas a la alta temperatura –peligro de quemaduras!

Abrir siempre lentamente y con cautela la puerta: peligro de quemaduras por la fuga de vapores a alta temperatura.
Extraer la sonda al corazón de las comidas antes de extraer la bandeja del horno.
Antes de proceder a la extracción de los contenedores de comida de la cámara de cocción asegurarse que la sonda al corazón no afecte a la extracción en sí. No dejar suspendida la sonda al corazón afuera de la puerta del horno para evitar dañar la sonda y la fuga de vapores o líquidos calientes durante la cocción.
Durante el funcionamiento del programa COOL (enfriamiento de la cámara) las turbinas de horno funcionan con la puerta del horno abierta. Asegurarse que el cárter-aire esté bien fijado antes de activar el funcionamiento de la modalidad “COOL”. No quitar el cárter-aire durante el funcionamiento en modalidad “COOL” del horno y no tocar por ningún motivo las turbinas y las resistencias mientras el horno esté encendido, o cuando las turbinas están en movimiento y/o las resistencias están todavía calientes.
No almacenar sustancias fácilmente inflamables o combustibles en la vecindad del aparato – peligro de incendio!
Si los aparatos móviles y los carros portabandejas no son desplazados, es necesario activar el freno de estacionamiento de las ruedas. Los carros pueden rodar en presencia de superficies irregulares- peligro de lesiones!
Si los carros portabandejas son desplazados por motivos del uso, cerrar siempre el bloqueo de los contenedores. Cerrar los contenedores con líquidos en modo que no escapen sustancias líquidas calientes – peligro de quemaduras!

En fase de carga o descarga del carro portaplatos y del carro portabandejas, el carro de trasporto debe ser fijado conformemente al aparato – peligro de lesiones!
Los carros portabandejas, los carros portaplatos, los carros de transporte y los aparatos montados sobre ruedas pueden volcarse durante el transporte sobre superficies irregulares o al atravesar el humbral de una puerta – peligro de lesiones!
Evitar de efectuar el salado de las comidas en la cámara de cocción. Si no es evitable, efectuar en el tiempo más breve posible la limpieza de horno (ver párrafos siguientes).

Normas de seguridad



Cuidado, inspección y limpieza

Es aconsejable limpiar diariamente la cámara de cocción para mantener el nivel higiénico adecuado y para evitar que el acero inoxidable en el interior de la cámara de cocción se arruine. Con tal motivo se aconseja utilizar el sistema de lavado Rotor.KLEAN™ codigo XC405 que permite efectuar la limpieza automática de la cámara de cocción.



Attenzione!

Si el aparato no se limpia o no es sometido a una limpieza suficiente, es posible que las grasas o los restos de los alimentos acumulados en la cámara de cocción se enciendan – peligro de incendio!
Para evitar fenómenos de corrosión en la cámara de cocción, se debe limpiar el aparato todos los días incluso si ha sido utilizado exclusivamente con calor húmedo (vapor).
No limpiar el aparato con un limpiador a alta presión, con chorros de agua caliente o vapores a alta presión.
Utilizar sólo detergentes recomendados por el productor del aparato.
Los detergentes de otros productores pueden causar daños y, en consecuencia, causar la pérdida del derecho de garantía. No utilizar sustancias abrasivas o detergentes corrosivos.
La limpieza cotidiana de las empaquetaduras de la cámara de cocción con un detergente no abrasivo prolonga la vida útil del aparato. Para la limpieza manual de la cámara de cocción utilizar el siguiente procedimiento:
Encender el horno, configurar la temperatura a 55°C y el vapor al 100%, dejar funcionar el horno por 10 minutos, dejar enfriar y limpiar con un paño húmedo.
No utilizar productos ácidos y/o instrumentos y productos abrasivos.
Para la limpieza de las superficies externas del horno no utilizar el chorro de agua o vapor a presión. Utilizar paños húmedos y productos específicos para la limpieza del acero.
No utilizar productos ácidos y/o amoníacos.



Instalación, inspección, mantenimiento y reparaciones



Peligro de alta tensión!

Las intervenciones de instalación, inspección, mantenimiento y reparación deben ser realizados por personal calificado y adecuadamente capacitado. Antes de realizar tales intervenciones desconectar la tensión de alimentación del aparato.

En el caso que el aparato sea colocado sobre un soporte provisto de ruedas asegurarse que el movimiento permitido no dañe cables eléctricos, tubos de agua, tubos de desagüe, etc..
Evitar de posicionar fuentes de calor en las cercanías del aparato.
Si el aparato es instalado sobre ruedas, la libertad de movimiento debe ser limitada de manera que, en caso de desplazamiento, no dañar de alguna manera los cables de electricidad y los tubos de desagüe del agua.
Si se mueve el aparato, es necesario asegurarse que los cables eléctricos, tubos de agua y conductos de desagüe sean desconectados correctamente. Si el aparato es posicionado en su posición original, asegurarse de aplicar el seguro antimovimiento y de conectarlo, según las normas correspondientes, a los cables de electricidad, a los tubos de agua y desagüe.
Para asegurarse que el aparato se encuentre en perfectas condiciones técnicas, someterlo almenos una vez al año a mantenimiento por un partner autorizado del servicio de asistencia.

Indicaciones del funcionamiento del aparato y garantía

Evitar de colocar fuentes de calor (por ejemplo parrillas, frigoríferos, etc) en la vecindad del aparato.
Al abrir la puerta de la cámara de cocción, fuentes de calor y turbinas se apagan automáticamante.
Entra en funcionamiento el freno de turbina incorporado. La turbina continúa a rotar sólo un poco.
Si el aparato quedó encendido por más de 15 minutos sin seleccionarse ninguna modalidad de funcionamiento o de lavado automático, se activa automáticamente la función stand-by para reducir los consumos energéticos. Para salir del modo stand-by es suficiente presionar el pulsador START/STOP.

Para las funciones de asar a la parrilla y la cocción asado (por ejemplo pollo), es necesario introducir siempre la bandeja de recolección de grasas en el fondo.

Antes del uso, limpiar siempre los accesorios.

En caso de tiempos de inactividad (por ejemplo durante la noche), dejar la puerta de la cámara de cocción ligeramente abierta.
En caso de pausas prolongadas (por ejemplo días no laborables), cerrar la alimentación de agua, corriente y gas del aparato.

Al final de la vida útil , el aparato no debe ser descartado entre los residuos domésticos, ni tampoco en los containers para electrodomésticos usados en los puntos de recolección municipales.
Estaremos encantados de ayudarlos a descartar el aparato.

Garantía

La instalación del producto UNOX debe ser hecha por un Centro de Asistencia Autorizado UNOX. La fecha de instalación y el modelo del aparato deben ser documentados por el adquisidor final a través de una confirmación escrita o una factura de instalación emitida por el revendedor o por el Centro de Asistencia Autorizado UNOX, bajo pena de decaimiento de la garantía.

La garantía UNOX prevee el reconocimiento de todos las fallas objetivamente resultantes a defectos de orígen, debidos a una defectuosa producción. Se excluyen los defectos y daños ocasionados por el transporte, mala conservación o mantenimiento del bien o utilizo incorrecto del producto, por la instalación fuera de las especificaciones técnicas provistas por UNOX y las resultantes del ambiente de empleo, por ejemplo la utilización de agua sucia y dura, de gas de pésima calidad o de corriente con potencia o tensiones inadecuadas. Se excluye de la garantía cualquier daño debido a sobretensiones así como derivados de la manupulación por parte de personas no autorizadas o no competentes. El derecho de garantía decae también en el caso de daños y malfuncionamientos derivados de incrustaciones de calcáreos al aparato. Son a su vez excluídos de la garantía los componentes de consumo como por ejemplo: empaquetaduras, lámparas, vidrios, partes estéticas de los equipos y partes consumibles por el uso.
El derecho a la garantía decae en caso de daños por causa de imperfectas instalaciones o no realizadas por un Centro de Asistencia Autorizado.

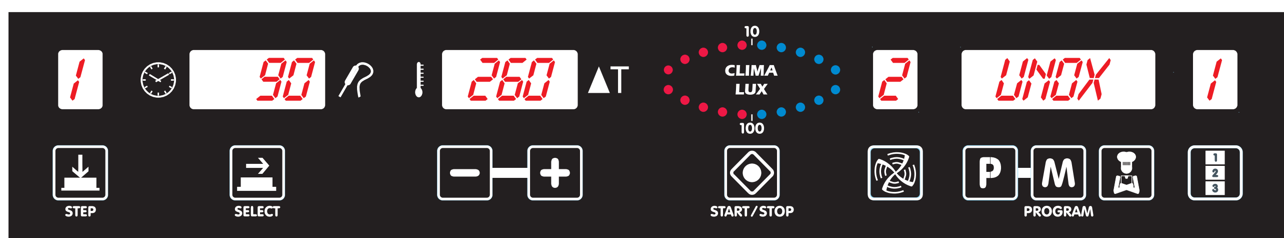
Panel de control digital ChefTouch-BakerTouch

Funcionamiento del panel de control

El panel de control “ChefTouch” “BakerTouch” funciona acercando el dedo a la tecla serigrafiada (utilizar exclusivamente los dedos y no otros objetos como cuchillos, tenedores, etc.). De esta manera se pueden activar las funciones y/o configurar los valores deseados.

Además este tipo de tecnología permite una limpieza fácil y rápida del panel de control, garantizando la máxima fiabilidad y durabilidad, evitando todo tipo de movimiento mecánico.

Diseño del panel de control:



Dispositivo de encendido/ apagado

Cuando el horno está conectado a la fuente de alimentación, el panel de control se enciende automáticamente.

Luego de 15 minutos, si ninguna tecla se presiona o ningún aparato conectado al panel de control del horno está en funcionamiento (hornos, abatidor de temperatura, armario mantenedor), el panel queda en stand-by: permaneciendo encendido solamente el led START/STOP. Para reactivar el panel de control es suficiente presionar la tecla START/STOP.

Para activar la modalidad stand-by, presionar la tecla START/STOP por 6 segundos con el panel de control encendido; para reactivarlo presionar nuevamente la tecla START/STOP.

Funcionamiento del panel de control

Funcionamiento manual

Selección de los parámetros de cocción

Para cada fase de cocción es posible seleccionar los siguientes parámetros:
Tiempo o temperatura al corazón (estos dos parámetros son mutuamente excluyentes: si se selecciona el parámetro tiempo, el parámetro temperatura al corazón automáticamente se convierte inoperable, y viceversa);
Temperatura en la cámara o Delta T (el parámetro Delta T sólo está disponible si el parámetro temperatura al corazón ha sido seleccionado precedentemente);
CLIMA LUX, si es necesario, para configurar el porcentaje de extracción de humedad (DRY.Maxi™) o para configurar el porcentaje de introducción de vapor (STEAM.Maxi™);

Para pasar de un parámetro a otro utilizar la tecla SELECT ; el parámetro activo se visualiza mediante uno de los cinco iconos luminosos.
Además es posible seleccionar la velocidad del flujo del aire en el interior de la cámara de cocción (3 velocidades continuas y 3 modos de funcionamiento semi-estáticos).
Para cambiar la velocidad de los flujos del aire presionar la tecla ; el nivel de velocidad activo se indica en la pantalla 4.

Un completo ciclo de cocción no requiere necesariamente la implementación de las nueve fases de cocción. Deberán ser configuradas sólo las fases deseadas. Esto no afectará el funcionamiento del horno.

Configuración del tiempo de cocción o de la temperatura al corazón

Los parámetros tiempo de cocción y temperatura al corazón controlan la duración de cada fase de cocción. En general, mayor es la cantidad de comida en el horno mayor será el tiempo de cocción necesario para finalizar la cocción y viceversa.
En lugar de seleccionar el tiempo de cocción es posible configurar un valor de la temperatura al corazón del producto. Una vez que este valor es alcanzado, o se pasa a la siguiente fase de cocción o finaliza el ciclo de cocción de acuerdo a la configuración realizada.
En este caso, los tiempos de cocción se adecuan automáticamente a la cantidad de comida en la cámara de cocción del horno.
Tiempos breves de cocción o valores de temperatura al corazón inferiores respecto a los valores correspondientes no permiten una cocción completa del producto.
Tiempos largos de cocción, siempre respecto a los correspondientes, o temperaturas al corazón muy elevadas originan una excesivo secado de los alimentos y una superficie externa quemada.
Los parámetros tiempo y temperatura al corazón son mutuamente excluyentes: si se configura el tiempo, el parámetro temperatura al corazón se convierte inoperable; si la temperatura al corazón es configurada el parámetro tiempo se convierte inoperable.
Es necesario configurar el parámetro tiempo o el parámetro temperatura al corazón: si ninguno de tales parámetros es configurado el panel no permite de configurar los parámetros sucesivos (temperatura de la cámara, Delta T, Clima).

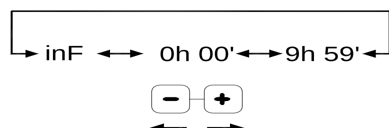
Configuración de los parámetros



Configuración del tiempo de cocción

El parámetro tiempo es visualizado a través del display 2 en horas.minutos y se configura con los pulsadores .

Si se selecciona la fase de cocción I cuando en el display 2 aparece la escritura “INF” (INFINITO) el horno funciona hasta que no es detenido manualmente por parte del usuario.
Cuando, en las fases de cocción sucesivas, se selecciona la función HOLD “HLD” las turbinas funcionan sólo cuando las resistencias están encendidas.

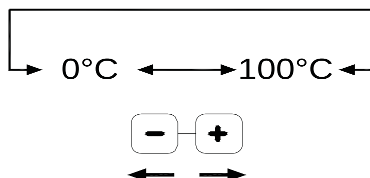




Configuración de la temperatura al corazón

La sonda al corazón indica la temperatura efectiva en el interior del producto durante todo el proceso de cocción y se introduce en el punto más grueso del alimento y en el centro del mismo. Es fundamental asegurarse que la mencionada sonda sea correctamente posicionada antes de iniciar el ciclo de cocción: un posicionamiento errado puede comprometer el resultado de la cocción.
El parámetro temperatura al corazón es visualizado a través del display 2 y es configurado a través de los pulsadores .

Cuando en el corazón se alcanza la temperatura configurada, la fase de cocción se considera concluído y se pasa a la fase de cocción sucesiva (en el caso que exista).

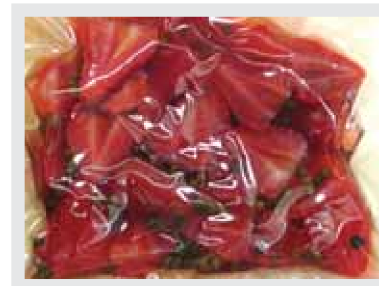


Está disponible el kit al corazón externo XC249 para poder conectar una posterior sonda al corazón de dimensiones reducidas adecuada para las cocciones al vacío y para las cocciones de productos pequeños.

Configuración de los parámetros



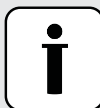








Atención!
Protegerse los brazos y las manos
Peligro de lesiones!



Colocar la sonda al corazón siempre en el posición prevista según las indicaciones. Peligro de daño!

No dejar que la sonda quede suspendida afuera de la cámara de cocción.
Peligro de daño!

Remover la sonda de los alimentos antes de extraerlos de la cámara de cocción. Peligro de daño!

Configuración de la Temperatura de la cámara o Delta-T

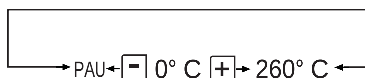
La exacta configuración de la temperatura en el interior de la cámara garantiza una cocción correcta de la comida tanto en la parte externa como en la interna.
Una temperatura baja respecto a la correcta tiende más a secar que a cocinar la comida;
Una temperatura superior a la correcta tiende a dorar velozmente la parte externa y dejar el interno sin cocinar (fenómeno a veces deseado, por ejemplo en las carnes).
Las cocciones con el parámetro DELTA-T son posibles sólo durante las fases de cocción que utilizan la sonda al corazón para controlar el tiempo de cocción. Por DELTA-T se entiendo la diferencia entre la temperatura mantenida en el interior de la cámara de cocción y la medida por la sonda al corazón en el interior del producto.
El parámetro temperatura cámara y Delta T son mutuamente excluyentes: si es configurada la temperatura en la cámara el parámetro Delta T es saltado, si es configurado el Delta T el parámetro temperatura cámara es saltado.

Configuración de los parámetros



Configuración de la temperatura en la cámara

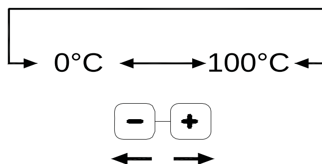
La temperatura en el interior de la cámara se visualiza a través del display 3 y se configura a través de los pulsadores [−]━[+] .
Cuando en el display 3 aparece la escritura PAU el horno entra en pausa: quedan desactivadas las turbinas y las resistencias. Por lo tanto para crear un retraso en el reencendido o para crear un período de detención del horno (apto para la fermentación de algunos productos) configurar el tiempo de pausa en el display 2 y el símbolo PAU en el display 3.





Configuración del valor Delta T

El valor del Delta T es visualizado a través del display 3 y se configura mediante los pulsadores [−]━[+] .

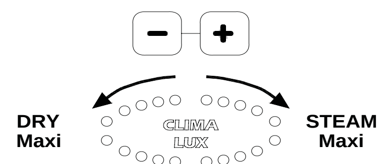




Configuración del Clima

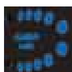
La configuración del clima (STEAM-Maxi/DRY.Maxi) en el interior de la cámara de cocción se visualiza a través de la elipse CLIMA LUX y se configura a través de los pulsadores [−]━[+] .

Las 10 led de color azul indican el porcentaje de vapor en el interior de la cámara de cocción (STEAM.Maxi™); Las 10 led de color rojo indican el porcentaje de secado (DRY Maxi™).



Aclaración:
No es posible la utilización de los dos sistemas en contemporáneo. La configuración del parámetro CLIMA LUX es a discreción, en el caso que el parámetro no sea configurado, el horno procede a “CONVECCION”.

Configuración de los parámetros



Ingreso de vapor/humedad en la cámara de cocción: STEAM.Maxi™

El horno que Usted ha adquirido está provisto de la exclusiva tecnología STEAM.Maxi™ para la generación de vapor en el interior de la cámara de cocción. Esta innovativa tecnología le permite de seguir cada tipo de cocción al vapor a partir de los 48°C y le garantiza la máxima exactitud en la gestión de la temperatura en la producción de vapor.

La introducción de la variable vapor STEAM.Maxi™ y sus diversas combinaciones con la temperatura permiten de efectuar diferentes tipos de cocción:

- Cocción al vapor (sólo vapor);
- Cocción mixta convección-vapor (aire + vapor).

Através de la tecnología ADAPTIVE.Clima los hornos BakerTop™ y ChefTop™ monitorean en modo constante todos los parámetros de cocción, no sólo la temperatura si no también la humedad real presente en la cámara, y permiten al usuario de obtener en cada horneado el resultado deseado con la garantía de una cocción siempre perfecta independientemente del número de bandejas horneadas.
A través de la función ADAPTIVE.Clima el aparato introducirá la cantidad de vapor necesaria para producir el porcentaje de humedad configurado por el usuario.



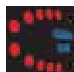
Atención!
Durante el proceso de cocción el producto horneado deja un cierto porcentaje de humedad: entonces es posible que no se produzca vapor en el aparato si la humedad liberada es tal de obtener el valor requerido por el usuario, de esta manera la falta de producción de vapor no es causa de malfuncionamiento sino de un correcto control de la humedad por parte de horno.

Para configurar el nivel de humedad deseado en la cámara de cocción seguir el procedimiento siguiente:

- Presionar el pulsador [SELECT] hasta que parpadee el cuadrante CLIMA LUX [CLIMA LUX];
- Utilizar el pulsador [+] para configurar el porcentaje de ingreso de vapor (STEAM.Maxi™) deseado.

Las 10 led azules indican el porcentaje de humedad que el usuario desea crear en la cámara y puede variar entre 10% al 90% para cada fase del ciclo de cocción. Si se configura el 100%, con temperaturas inferiores a los 130°C el horno activará en automático la modalidad de funcionamiento de sólo vapor.

Configuración de los parámetros



Extracción de humedad/vapor de la cámara de cocción:DRY.Maxi™

La tecnología patentada DRY.Maxi™ permite remover velozmente toda la humedad de la cámara de cocción, tanto la liberada por el producto como la generada por el sistema STEAM.Maxi™ en la precedente fase de cocción.
A través de la tecnología DRY.Maxi™ los hornos ChefTop™ y BakerTop™ garantizan la exaltación del sabor tanto en la cocción de productos de gastronomía como en la de pastelería y panificación.
Para configurar el nivel de humedad a extraer de la cámara de cocción seguir el siguiente procedimiento:

- Presionar el pulsador hasta que parpadee el cuadrante CLIMA LUX ;
- Utilizzare il pulsante per impostare la percentuale di estrazione umidità (DRY.Maxi™) desiderata.

I 10 LED rossi indicano la percentuale di umidità, variabile da 10% a100%, che si desidera venga estratta dalla camera di cottura.



Configuración de la velocidad de los flujos de aire

La posibilidad de configurar 3 velocidades de los flujos de aire en el interior de la cámara de cocción y 3 funcionamientos semiestáticos permite realizar la cocción de cualquier producto, desde los más delicados y livianos hasta los que requieren un elevado transporte de calor.
Con el pulsante se puede configurar la velocidad de rotación de los motores y la modalidad de funcionamiento. Son disponibles 3 velocidades de rotación continua y 3 funcionamientos semiestáticos.
La modalidad semiestática activa los motores sólo cuando son activos los elementos calentadores permitiendo una fiel reproducción del horno estático. La turbina es activada por unos pocos instantes,solo para distribuir en el interior de la cámara de cocción el calor producido por los elementos calentadores y uniformar la temperatura en el interior de la cámara. La velocidad elegida es indicada soble el display 4 y se puede seleccionar a través del pulsador según la siguente secuencia:

- I:indica que la velocidad de rotación es mínima
- 2:indica que la velocidad de rotación es intermedia entre la máxima y la mínima
- 3:indica la velocidad de rotación máxima configurada
- IP:indica el funcionamiento semiestático con velocidad de rotación mínima
- 2P:indica el funcionamiento semiestático con velocidad de rotación intermedia
- 3P:indica el funcionamiento semiestático con velocidad de rotación máxima



Inicio/interrupción de la cocción

Una vez configurados todos los parámetros de cocción deseados presionar START/STOP para iniciar el ciclo de cocción

Para interrumpir el ciclo de cocción es necesario presionar nuevamente el pulsador START/STOP .
Cuando termina un ciclo de cocción, tanto en el modo manual como en el programado, el horno emite una señal acústica por 15 segundos y el display del tiempo parpadea por 45 segundos.
Durante estos 45 segundos el led “START/STOP” queda encendido.

Si en ese tiempo en presionado el pulsador + el tiempo se incrementa y el horno reinicia automáticamente con el parámetro de funcionamiento relativo a la última fase de cocción realizada;

Si es presionado el pulsador START/STOP el led “START/STOP” se apaga y todos los parámetros de funcionamiento son reseteados;
Si no es presionado ningún pulsador, pasados 45 segundos, el led “START/STOP” se apaga automáticamente y todos los parámetros de funcionamiento son reseteados.

Selección de las fases de cocción

Inicio/interrupción de la cocción

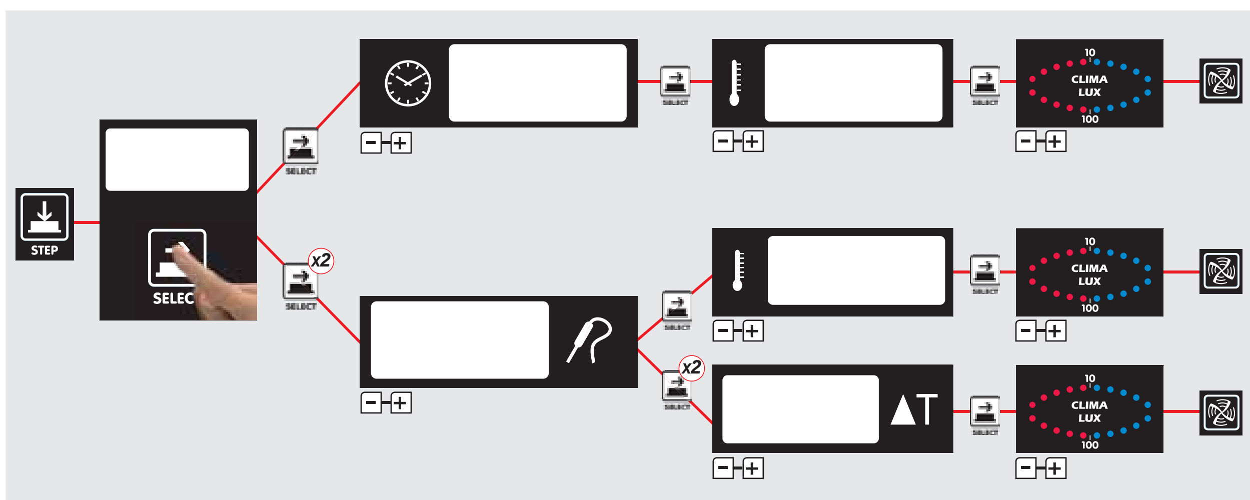
Selección de las fases de cocción (Step)

Cada proceso de cocción puede ser compuesto de 9 fases (Step).

Para pasar de un step al otro es necesario presionar el pulsador STEP y el step activo es visualizado en el display I.

Para pasar de un parámetro al otro es utilizado el pulsador SELECT ; el parámetro activo es visualizado a través de uno de los cinco íconos luminosos.

Aclaración: El parámetro visualizable presionando el pulsador SELECT depende de la elección efectuada en la configuración del control de la duración de la cocción según el siguiente esquema:



Por lo tanto no será posible realizar una cocción con la función DELTA-T donde la duración del step de cocción sea regulado a través de la función TEMPO DE COCCION.

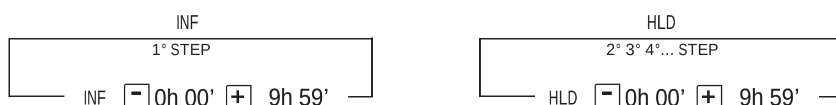
Configuración de los programas de cocción

Cocción con configuración del tiempo y de la temperatura en la cámara

Primera fase:

Presionar el pulsador [SELECT] hasta que el cuadrante del reloj parpadee ;

Utilizar los pulsadores [-] [+] para configurar el tiempo deseado.

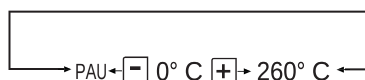


Aclaración:

En la fase de cocción I es posible configurar un tiempo infinito "INF", en este caso el horno mantendrá al infinito los parámetros temperatura y humedad configurados y deberá ser detenido manualmente por el usuario. En la fase de cocción 2/3/4 es posible configurar la función "HLD" para mantener una temperatura constante en cámara de 70°C hasta que el horno no sea detenido manualmente. Esto para permitir a la comida horneada de mantenerse caliente y lista para ser servida.

Segunda fase:

Presionar nuevamente el pulsador [SELECT] hasta que el cuadrante de la temperatura parpadee ;
Utilizar los pulsadores [-] [+] para configurar la temperatura deseada en la cámara.



Aclaración:

En cada fase es posible seleccionar la función pausa "PAU". El horno queda en "Stand By"por el tiempo seleccionado, con turbina y resistencia detenida y los quemadores apagados. Esta configuración es útil en muchas cocciones donde se desea contener la "Presión Térmica" sobre el producto.

Tercera fase:

Posible CLIMA LUX con porcentaje de extracción de humedad (DRY.Maxi™) o porcentajes de ingreso de vapor (STEAM.Maxi™):

- Presionar nuevamente el pulsador [SELECT] hasta que el cuadrante CLIMA LUX parpadee ;
- Utilizar el pulsador [+] para configurar el porcentaje de humedad (STEAM.Maxi™) deseado;
- Utilizar el pulsador [-] para configurar el porcentaje de extracción de humedad(DRY.Maxi™) deseado;
- Dejar en Ø para una cocción a convección pura, sin ingreso o extracción de humedad.

Cuarta fase:

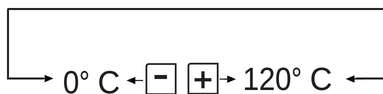
Para cambiar la velocidad de los flujos de aire presionar el pulsador ;
La velocidad activa es visualizada en el display 4.

Configuración de los programas de cocción

Cocción con la sonda al corazón y una temperatura en la cámara configurada

Primera fase:

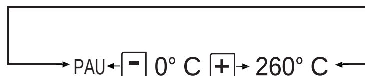
Presionar el pulsador SELECT hasta que el símbolo de la temperatura al corazón parpadee;
Utilizar los pulsadores [-]-[+] para configurar la temperatura al corazón deseada.



Aclaración:
Configurada la temperatutra al corazón deseada, el tiempo de cocción es automático.
Una vez alcanzada la temperatura al corazón deseada, el horno pasa a la fase sucesiva, si está programada, o termina el ciclo de cocción.

Segunda fase:

Presionar nuevamente el pulsador SELECT hasta que el cuadrante de la temperatura parpadee ;
Utilizar los pulsadores [-]-[+] para configurar la temperatura en la cámara deseada.



Aclaración:
En cada fase es posible seleccionar la función pausa “PAU”. El horno queda en “Stand By”por el tiempo seleccionado, con turbina y resistencia detenida y los quemadores apagados. Esta configuración es útil en muchas cocciones donde se desea contener la “Presión Térmica” sobre el producto.

Tercera fase:

Posible CLIMA LUX con porcentaje de extracción de humedad (DRY.Maxi™) o porcentajes de ingreso de vapor (STEAM.Maxi™):

- Presionar nuevamente el pulsador SELECT hasta que el cuadrante CLIMA LUX parpadee ;
- Utilizar el pulsador [+] para configurar el porcentaje de humedad (STEAM.Maxi™) deseado;
- Utilizar el pulsador [-] para configurar el porcentaje de extracción de humedad(DRY.Maxi™) deseado;
- Dejar en Ø para una cocción a convección pura, sin ingreso o extracción de humedad.

Cuarta fase:

Para cambiar la velocidad de los flujos de aire presionar el pulsador ;
La velocidad activa es visualizada en el display 4.

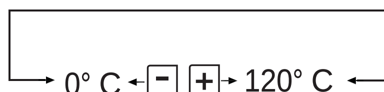
Configuración de los programas de cocción

Cocción con la sonda al corazón y Delta T configurado

Primera fase:

Presionar el pulsador SELECT hasta que el símbolo de la temperatura al corazón parpadee ;

Utilizar los pulsadores − + para configurar la temperatura al corazón deseada.

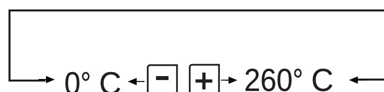


Aclaración:
Configurada la temperatutra al corazón deseada, el tiempo de cocción es automático.
Una vez alcanzada la temperatura al corazón deseada, el horno pasa a la fase sucesiva, si está programada, o termina el ciclo de cocción.

Segunda fase:

Presionar nuevamente el pulsador SELECT hasta que el cuadrante del Delta T parpadee ΔT ;

Utilizar los pulsadores − + para configurar el Delta T deseado.



Aclaración
En cada caso el horno no trabajará nunca a temperaturas superiores a 260°C

Tercera fase:

Posible CLIMA LUX con porcentaje de extracción de humedad (DRY.Maxi™) o porcentajes de ingreso de vapor (STEAM.Maxi™):

- Presionar nuevamente el pulsador SELECT hasta que el cuadrante CLIMA LUX parpadee ;
- Utilizar el pulsador + para configurar el porcentaje de humedad (STEAM.Maxi™) deseado;
- Utilizar el pulsador − para configurar el porcentaje de extracción de humedad(DRY.Maxi™) deseado;
- Dejar en Ø para una cocción a convección pura, sin ingreso o extracción de humedad.

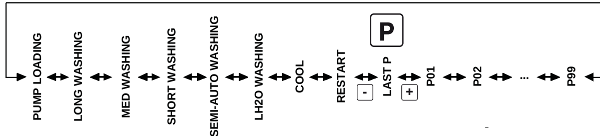
Cuarta fase:

Para cambiar la velocidad de los flujos de aire presionar el pulsador ;

La velocidad activa es visualizada en el display 4.

Programación del usuario

Funcionamiento con programas



El control electrónico ChefTouch/BakerTouch permite al usuario de memorizar hasta 99 programas de cocción y asignarles un nombre de hasta 25 letras.

Acceder al menú de programación presionando el pulsador [P];
Seleccionar la posición en la cual se desea memorizar el programa (de P01 a P99) utilizando los pulsadores [-][+] visualizando en el display 5; presionar [⇥] y utilizar los pulsadores [-][+] para seleccionar la I° letra del nombre deseado;
Presionar nuevamente [⇥] y utilizar los pulsadores [-][+] para seleccionar la 2° letra;
Repetir la misma operación para las letras sucesivas;
Presionar finalmente el pulsador [⇥] para seleccionar la temperatura de precalentamiento del horno, aparecerá la escritura "PRE";
Seleccionar a través del pulsador [⇥] si se desea configurar una temperatura absoluta [🌡] de precalentamiento o una diferencia de temperatura [ΔT] entre la de precalentamiento y la del I° Step de cocción del programa;
Configurar con [-][+] el valor deseado expresado en grados;
Presionar el pulsador [⇥] y configurar los parámetros de funcionamiento deseados (Tiempo, Temperatura al corazón, Temperatura en la Cámara, Delta T, Clima) que componen el programa;
Presionar el pulsador [ventilador] y configurar el parámetro de velocidad de flujo de aire en la cámara de cocción;
Tener presionado el pulsador [M] por 5 segundos para memorizar el programa (al final de los 5 segundos es emitido un sonido de confirmación).

Utilización de los programas memorizados por el usuario:
Acceder al menú de programación presionando el pulsador [P];
Presionar los pulsadores [-][+] hasta que aparezca en el display 5 el número del programa deseado;
Presionar el pulsador [◇] para iniciar el programa seleccionado;
Presionar nuevamente el pulsador [◇] si se desea interrumpir la ejecución del programa.

Aclaración:
Cuando se activa un programa de cocción memorizado, el horno sigue en automático la fase de precalentamiento.
Cuando es activado un programa de cocción el horno sigue el precalentamiento configurado. Durante esta fase todas las led y los display quedan apagados excepto el led "START/STOP", el display 2 que visualiza la escritura "PRE" y el display 4 que indica el programa que se esta utilizando. Cuando es alcanzada la temperatura deseada, la misma es mantenida, el horno comienza a emitir un sonido y en los display aparecen los datos relativos al primer step de cocción. Después de abrir la puerta del horno, introducido el producto y cerrada la puerta, comienza automáticamente la ejecución del programa de cocción.

Programación del usuario

Función LASTP

Permite de seleccionar en modo rápido el último ciclo de cocción ejecutado, tanto sea si fué ejecutado en modo manual, como si lo fué en modo programado.
Al final del ciclo de cocción seguido, presionando el pulsador P sobre el display 5 aparece la escritura LASTP;
Presionando el pulsador ◇ se reiniciará el último ciclo de cocción ejecutado.

Programas de lavados automáticos

El utilizo del sistema de lavado Rotor.KLEAN™ codigo XC405 permite seguir la limpieza automática de la cámara de cocción. Los programas de lavados automáticos son utilizables sólo en el caso que el aparato sea provisto de tal opción. El sistema de lavado Rotor.KLEAN™ es instalable también después de haber puesto en funciones el aparato.
En el interior del panel de control se encuentran memorizados 3 programas de lavados (SHORT WASHING breve, MED WASHING medio, LONG WASHING largo) y un programa de pre carga de los tubos de detergente y del abrillantador (PUMP LOADING).
Existe un posterior programa "LH2O" que permite enjuagar y secar llevando la cámara de cocción a 120°C, sin la utilización de productos químicos.
Acceder al menú de programación presionando el pulsador P ;
Presionar los pulsadores − + hasta que aparezcan en el display 5 los programas de lavados LH2O, SHORT WASHING, MED WASHING, LONG WASHING o PUMP LOADING;
Presionar el pulsador ◇ para dar inicio al programa seleccionado;

Aclaración:
Al primer uso del sistema de lavado es aconsejable iniciar el programa PUMP LOADING para quitar el aire del interior de los tubos de detergente y abrillantador y de esa manera no comprometer la calidad del lavado.
Los respectivos programas son utilizados solamente si esta instalado el sistema de lavado Rotor.KLEAN™ (XC405).



Atención!
Es aconsejable lavar diariamente la cámara de cocción para mantener los niveles de higiene adecuados y para evitar que el acero inoxidable en el interior de la cámara de cocción se arruine. Por tal motivo se aconseja la utilización del sistema de lavado Rotor.KLEAN™ codigo XC405 que permite seguir automáticamente la limpieza de la cámara de cocción. Atención!
Si el aparato no se limpia o no es expuesto a una limpieza suficiente, es posible que las grasas o los restos de alimentos acumulados en la cámara de cocción se incendien –peligro de incendio!
Para evitar fenómenos de corrosión en la cámara de cocción, el aparato se debe limpiar todos los días incluso si es usado sólo con calor húmedo (vapor).
Utilizar sólo detergentes recomendados por el productor del aparato. Los detergentes de otros productores pueden ocasionar daños y, por consecuencia, causar la pérdida del derecho a la garantía.



Atención!
No abrir nunca la puerta de la cámara de cocción en el curso de un proceso de limpieza – posible fuga de sustancias químicas usadas para el lavado y exhalaciones calientes – peligro de corrosión y quemaduras! Al final del lavado con el sistema de lavado Rotor.KLEAN™, controlar que en la cámara de cocción (incluso detrás del laminado de conducción de aire) no sean presentes residuos de detergentes. Quitar posibles residuos y enjuagar prolijamente la totalidad de la cámara de cocción (incluso detrás del laminado de conducción de aire) con la ducha manual – peligro de corrosión!

Programación del usuario

Programa de enfriamiento de la cámara de cocción “COOL”

El programa de enfriamiento de la cámara de cocción “COOL” permite enfriar la cámara de cocción haciendo funcionar las turbinas. Se puede iniciar el programa también con la puerta abierta para acelerar el enfriamiento de la cámara. Durante tal programa se visualiza la temperatura en el interior de la cámara de cocción.

- Acceder al menú de programación presionando el pulsador [P] ;
- Presionar los pulsadores [-]-[+] hasta que aparezca en el display 5 el programa COOL;
- Presionar el pulsador [◇] para iniciar el programa seleccionado;

Programación del usuario

Función ADAPTIVE.Clima

A través de la tecnología ADAPTIVE.Clima, los hornos ChefTop™ y BakerTop™ monitorean en manera constante todos los parámetros de cocción, no solo la temperatura sino también la humedad real presente en la cámara, y permiten al usuario de obtener en cada horneado el resultado deseado con la garantía de una cocción siempre perfecta independientemente del número de bandejas horneadas.
La cantidad de vapor ingresada en la cámara de cocción varía, a igualdad de programa, según la cantidad de producto que es introducido en el aparato. En líneas generales, a mayor cantidad de producto horneado menor será la cantidad de vapor producida por el horno.

A través de la tecnología ADAPTIVE.Clima es posible memorizar el último proceso de cocción que ha sido realizado. El control constante de todos los parámetros de cocción permite a los hornos ChefTop™ y BakerTop™ adquirir en modo exacto la evolución de la temperatura y de la humedad durante el proceso de cocción, relevando también los efectos de posibles intervenciones manuales por parte del usuario como por ejemplo la abertura de la puerta.
Obtenido el resultado deseado la tecnología ADAPTIVE.Clima permite al usuario memorizar el proceso efectivamente ocurrido y repetirlo infinitas veces, con la seguridad de un resultado siempre idéntico y sin supervición alguna o intervención por parte del usuario.
El horno reproducirá en manera automática los efectos de las acciones hechas por el usuario en el curso del proceso "piloto"(aquel que se desea repetir): si por ejemplo, al 3° minuto de funcionamiento la abertura de la puerta ha ocasionado un descenso de la temperatura de 20°C y la eliminación de la humedad presente en la cámara, el horno proveerá a simular los efectos también en los procesos de cocción realizados sucesivamente.

Atención: Para memorizar correctamente un programa ADAPTIVE.Clima es necesario que en el proceso "piloto" haya sido introducida correctamente la sonda al corazón, incluso en los casos en el cual el programa configurado en el panel de control no prevea su utilización.
Para memorizar el proceso de cocción apenas realizado, a través de la tecnología ADAPTIVE.Clima, es necesario seguir el siguiente procedimiento:

- Al final de la cocción, presionar el pulsador
- Con el pulsador + seleccionar el programa de memoria sobre el cual se desea memorizar el proceso de cocción "piloto". Por ejemplo ACM01,ACM02,..ACM20
- Presionar y utilizar los pulsadores − + para seleccionar la I° letra del nombre deseado;
- Presionar nuevamente y utilizar los pulsadores − + para seleccionar la I° letra del nombre deseado;
- Repetir la misma operación para la letra sucesiva;
- Mantener presionado el pulsador M por 5 segundos para memorizar el programa (al final de los 5 segundos es emitido un sonido de confirmación).

Atención: no es posible modificar algún parámetro del programa ADAPTIVE.Clima memorizado.

Para llamar un programa ADAPTIVE.Clima proceder como sigue:

- Presionar el pulsador
- Seleccionar el programa ADAPTIVE.Clima deseado a través de los pulsadores
- Iniciar el programa através del pulsador

Procesos de cocción pre-configurados

Cocciones automáticas ChefUnox-BakerUnox

El control digital ChefTouch – BakerTouch contiene en la propia memoria una serie de cocciones automáticas propuestas por ChefUnox – BakerUnox.
Basta seleccionar el tipo de cocción deseado para poder cocinar, en automático, una infinita gama de alimentos.
En el interior de cada tipo de cocción automática se tiene la posibilidad de personalizar algunos parámetros para alcanzar, en base a las propias exigencias, el grado de dorado y el grado de cocción considerado óptimo.

- Presionar el pulsador ;
- Utilizar el pulsador para seleccionar el programa deseado;
- Presionar el pulsador para dar inicio al programa;
- Presionar nuevamente el pulsador si se desea interrumpir la ejecución del programa.

Aclaración:
Antes de iniciar el programa es posible cambiar el valor de un parámetro que permite de modificar el grado de cocción deseado. En función de esto el horno adecuará la cocción para garantizar un resultado perfecto.

- Presionar el pulsador hasta que parpadee el parámetro que se desea modificar;
- Utilizar los pulsadores para configurar el nuevo valor deseado.

En el caso se desee hacer permanentes las modificaciones efectuadas:

- Presionar el pulsador por 5 segundos (la memorización es confirmada con una señal acustica).

	Características	Parámetro Modificable	Cuando Incrementar	Cuando decrementar
ROASTING	Coción de asados	Sonda al corazón 54°C	Aumentar el grado de cocción	Disminuir el grado de cocción
CRISPY ROAST	Cocción de asados con costra	Sonda al corazón 54°C	Aumentar el grado de cocción	Disminuir el grado de cocción
NIGHT ROAST	Cocción de asados durante la noche	Sonda al corazón 54°C	Aumentar el grado de cocción	Disminuir el grado de cocción
BRAISE	Carne estofada y guisada	Tiempo 1 h	Aumentar el grado de cocción	Disminuir el grado de cocción
GRILL	Verduras y carnes a la parrilla	9 Timer ajustable, utilizar FAKIRO **Grill**	-	-
MULTI TIME	Cocción simultánea de + productos con diferentes tiempos	Establecer temperatura y **CLIMALUX**, presionar START y utilizar el pulsador step para configurar los 9 timer	-	-
POLLO	Cocción de pollos, aves, ecc	Tiempo 5 min	Aumentar la doradura externa	Disminuir la doradura externa
ROAST PATATO	Papas al horno, papas fritas	Tiempo 5 min	Aumentar la doradura externa	Disminuir la doradura externa
BAKING	Cocción de productos de horno congelados	Tiempo 5 min	Aumentar el grado de cocción	Disminuir el grado de cocción
+3 REGEN	Regeneración de 3°C	Sonda al corazón 65°C	Aumentar la temperatura del plato para el servicio	Disminuir la temperatura del plato para el servicio

Tecnología MAXI.Link

Tecnología Maxi.Link:
Con el mismo panel de control comando más de 1 aparato

El panel de control digital ChefTouch – BakerTouch permite comandar todos los aparatos UNOX de la línea ChefTop™ y BakerTop™ asociado al horno. La tecnología MAXI.Link permite además la gestión de un mayor número de hornos con un único control digital. El horno que se desea que comande a los otros aparatos se transforma en el horno MASTER. Los hornos comandados por el horno MASTER se transforman en SLAVE con el control digital inactivo. Los controles digitales MASTER y los controles digitales SLAVE son, según se desee, intercambiables.

La selección del aparato a controlar se realiza a través del pulsador [1 2 3] y el aparato controlado es visualizado en el display 6.

Tabla de correspondencia número/aparato

ChefTop™

Número aparato	Código aparato	Dispositivo
1		Horno ChefTop™ master
2		Horno ChefTop™ slave 1
3		Horno ChefTop™ slave 2
4		Horno ChefTop™ slave 3
5	XK305	Abatidor temperatura
6	XVL575 - XVL375	Mantenedor/Horno cocción lenta
7	XC235	Sistema Osmosis Inversa
9	XC236	Kit OVEX.Net 2.0

BakerTop™

Número aparato	Código aparato	Dispositivo
1		Horno BakerTop™ master
2		Horno BakerTop™ slave 1
3		Horno BakerTop™ slave 2
4		Horno BakerTop™ slave 3
6	XL405	Fermentador
7	XC235	Sistema Osmosis Inversa
9	XC236	Kit OVEX.Net 2.0

Principios de cocción

Consejos del Chef para cocciones uniformes

Precalentamiento
Es aconsejable siempre precalentar el horno a una temperatura superior a la prevista para la cocción de al menos 30-50°C para anular los efectos de pérdida de calor debido a la abertura de la puerta.
Es posible precalentar el horno a 300°C.
No tener el horno a temperaturas mayores de 260°C por más de 10 minutos.

Tipología de bandejas
Para una cocción uniforme es indispensable controlar que sean almenos 3 cm de espacio entre el producto completemente fermentado y la bandeja superior.

Carga de cocción
Para obtener los mejores resultados es necesario no sobrecargar el horno y controlar, en el caso de pan y productos de pastelería, la orientación del producto sobre la bandeja respecto al flujo de aire.

Posicionamiento de la sonda al corazón
Para un correcto funcionamiento de la sonda al corazón es indispensable introducirla, desde lo alto hacia lo bajo, en el punto más grueso del alimento hasta alcanzar el centro con la punta de la sonda.
En el caso de alimentos con un espesor reducido, la sonda es introducida horizontalmente al plano de apoyo.


Atención a la abertura de la puerta!!!
El calor y el vapor podrían causar quemaduras.

Comunicación del horno-usuario

El panel de control de los hornos ChefTop™ y BakerTop™ ha sido predispuesto para hacer dialogar fácilmente el horno con el mundo externo a través de sistemas de comunicación presentes y futuros:USB, Bluetooth,seriales ecc.
Es disponible el kit interfaz USB XC236 que permite desarrollar las siguientes funciones:

- Ingreso de programas de cocción
- Modificación de parámetros operativos (ejemplo: calibración sonda)
- Diagnóstico de malfuncionamiento
- Memorización de la evolución de las temperaturas en el interior de la cámara del horno o de la cámara del abatidor (datos necesarios para el sistema HACCP)

Mayores informaciones son presentes en el interior del kit.

Mensajes de warning (atención):

Cuando se identifica una situación de malfuncionamiento que, aunque con funciones limitadas, permite el funcionamiento del aparato, se visualiza un mensaje de atención (WARNING). El dispositivo continúa a funcionar y la modalidad visualización WARNING permanece hasta que no es presionado el pulsador [P] .

Mensajes de warning (atención) del horno:

Visualización display	Descripción	Efecto	Resolución problema
WF01	Ha sido relevado un error en los datos leídos por la sonda cámara 1	El horno continúa a funcionar utilizando sólo los datos relevados por la sonda cámara 2	Contactar el servicio de asistencia técnica
WF02	Ha sido relevado un error en los datos leídos por la sonda cámara 2	El horno continúa a funcionar utilizando sólo los datos relevados por la sonda cámara 1	Contactar el servicio de asistencia técnica
WF03	Ha sido relevado un error en los datos leídos por la sonda al corazón	No es posible configurar step o iniciar programas que utilicen la sonda al corazón; si se está en la ejecución de un step que utiliza la sonda al corazón se pasa al step sucesivo	Contactar el servicio de asistencia técnica
WF04	Ha sido relevada una anomalía en el funcionamiento de rotación de las turbinas	Desactivar la función de frenado del motor	Contactar el servicio de asistencia técnica
WF05	Ha sido relevado un error en el sistema de enfriamiento de los componentes electrónicos	Posible no funcionamiento de la turbina de enfriamiento de los componentes electrónicos.	Contactar el servicio de asistencia técnica
WF06	Ha sido relevada una temperatura excesiva sobre la tarjeta de potencia del horno	Existe riesgo de dañar la tarjeta de potencia en manera permanente	Verificar que hayan sido respetadas las normas de posicionado prevista en el manual de instalación. Contactar el servicio de asistencia técnica.
WF08	Ha sido relevada la presencia de la tarjeta de gas pero el horno esta configurado como eléctrico	El horno continua a funcionar pero es gestionado como un horno eléctrico	Contactar el servicio de asistencia técnica
WF09	Ha sido relevado un error en el frenado del motor	El horno continua a funcionar pero no se efectúa el frenado	Contactar el servicio de asistencia técnica
WF10	Ha sido relevado un error en un parámetro no indispensable de la tarjeta de potencia	El horno continua a funcionar (con algunos límites en base al parámetro defectuoso)	Contactar el servicio de asistencia técnica
WF11	Ha sido medida una temperatura no correcta en la tarjeta de gas	El horno continúa a funcionar	Contactar el servicio de asistencia técnica
WF12	Ha sido medida una temperatura excesiva en la tarjeta termopar externa	El horno continúa a funcionar	Contactar el servicio de asistencia técnica
WF13	Se ha detectado un error en los datos leídos de la sonda al vacío externa	El horno continúa a funcionar pero no es posible utilizar la sonda al vacío externa	Contactar el servicio de asistencia técnica
WF14	Se ha detectado un error en los datos leídos de la sonda al corazón multipunto (totalmente no funcionante)	El horno continúa a funcionar pero no es posible realizar cocciones con la sonda al corazón	Contactar el servicio de asistencia técnica
WF15	Se ha detectado un error en el sistema de comunicación tarjeta termopar	El horno continúa a funcionar pero no es posible utilizar la sonda al vacío externa	Contactar el servicio de asistencia técnica
WF17	Ha sido detectado un error en los datos leídos de la sonda al corazón multipunto (parcialmente no funcionante)	El horno continúa a funcionar pero la medida de la temperatura al corazón puede ser imprecisa	Contactar el servicio de asistencia técnica

Comunicación del horno-usuario

Mensajes de warning (atención) tarjeta de control:

Visualización display	Descripción	Efecto	Resolución problema
WD10	Se ha encontrado un error en un parámetro no indispensable de la tarjeta de control	El horno continúa a funcionar (con algunos límites en base al parámetro defectuoso)	Contactar el servicio de asistencia técnica

Mensajes de allarm (alarma):

Cuando se identifica una condición que impide cualquier funcionamiento del aparato, se visualiza una señal de ALARMA (ALLARM) y debe hacerse un STOP del aparato.
El dispositivo se detiene y permanece sobre el display del horno la modalidad visualización ALLARM! hasta que el problema no sea resuelto. Si el dispositivo se encuentra en estado de funcionamiento en el momento en que es relevado el estado ALARMA, el mismo se bloquea y se visualiza una señal relativa al problema diagnosticado.
Para la resolución del problema es necesario contactar un centro de asistencia autorizado.
Una vez resuelto el problema es posible reactivar el aparato presionando "START/STOP".
Si son presentes otros dispositivos/accesorios conectados al horno, estos continúan a funcionar normalmente salvo que la alarma sea referida a un específico dispositivo que impide la continuidad de su funcionamiento.

Mensajes de allarm (alarma) del horno:

Visualización display	Descripción	Efecto	Resolución problema
AF01	Ha sido relevado un sobrecalentamiento de los motores	Horno bloquado	Contactar el servicio de asistencia técnica
AF02	Ha sido relevado un sobrecalentamiento del termostato de seguridad	Horno bloquado	Contactar el servicio de asistencia técnica
AF03	Ha sido relevado un error sobre los datos leídos por ambas sondas de la cámara	Horno bloquado	Contactar el servicio de asistencia técnica
AF04	Comunicación entre la tarjeta de control y la tarjeta de potencia interrumpida	Horno bloquado	Contactar el servicio de asistencia técnica
AF05	Comunicación entre las tarjetas de gas y de potencia interrumpida	Horno bloquado	Contactar el servicio de asistencia técnica
AF06	Ha sido medida una temperatura excesiva de los gases de combustión del horno a gas	Horno bloquado	Contactar el servicio de asistencia técnica
AF10	Ha sido detectado un error en un parámetro indispensable de la tarjeta de potencia	Horno bloquado	Contactar el servicio de asistencia técnica
GAS	No está relevada la presencia de la llama en el quemador	El quemador es desactivado. Es posible efectuar un tentativo posterior de encendido presionando el pulsador START/STOP.	En caso de no poder encender nuevamente el horno cerrar inmediatamente la llave del gas! Contactar el servicio de asistencia técnica

Aclaración:
Cada vez que el horno se activa eléctricamente y cada vez que la tarjeta de control sale del estado STAND BY se realiza un scan de la tarjeta de control (con la correspondiente visualización si son presentes) de los ALLARM/WARNING.

Comunicación del horno-usuario

Mensajes de allarm (alarma) de la tarjeta de control:

Visualización display	Descripción	Efecto	Resolución problema
AD01	Ha sido detectado un error en la memoria de la tarjeta de control	Horno bloqueado	Contactar el servicio de asistencia técnica
AD02	Ha sido relevado un error en el teclado	Horno bloqueado	Contactar el servicio de asistencia técnica
AD03	Ha sido relevado un error en el display	Horno bloqueado	Contactar el servicio de asistencia técnica
AD04	Comunicación interrumpida	Horno bloqueado	Contactar el servicio de asistencia técnica
AD10	Ha sido detectado un error en un parámetro indispensable de la tarjeta de control	Horno bloqueado	Contactar el servicio de asistencia técnica

Mantenimiento en caso de mal funcionamiento:

En caso de mal funcionamiento desactivar el aparato:
Desconctar el aparato de la alimentación eléctrica.
Para los aparatos a gas
Interrumpir inmediatamente la alimentación del gas.
Dirigirse a un centro de asistencia técnica con personal especializado.
Antes de telefonear al servicio de asistencia clientes:

Desperfecto	Posible causa	Remedio
El horno está completamente apagado	Falta tensión en la red.	Verificar la conexión a la red eléctrica
No se produce vapor en la cámara de cocción	Ingreso de agua cerrado	Abrir ingreso de agua
	Conexión a la red hídrica o a la cisterna de agua efectuada en manera incorrecta	Verificar la conexión a la red hídrica o a la cisterna
	Ausencia de agua en la cisterna (en el caso de uso de cisterna)	Agregar agua a la cisterna
	Filtro de entrada de agua obstruído	Limpiar el filtro
Después de haber configurado tiempo o temperatura al corazón y haber presionado START/STOP el horno no inicia	Puerta abierta o cerrada en manera errada	Verificar el cerrado de la puerta
Con la puerta cerrada escapa agua por las empaquetaduras	Empaquetadura sucia	Limpiar la empaquetadura con un paño húmedo
	Empaquetadura dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Mecanismo de la manija flojo	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación

Instrucciones para el instalador



Normas de seguridad:

Todas las operaciones de instalación, montaje, asistencia y mantenimiento deben ser efectuadas por personal calificado según las normas vigentes.
Tal personal técnico deve estar informado y aplicar las normativas respecto a la seguridad de los productos así como tutelar la seguridad en el lugar de trabajo.
La instalación del aparato por parte de personal calificado no autorizado por UNOX implica la renuncia al derecho de garantía.
Por lo expresado sopra, UNOX es eximida de cualquier responsabilidad que puedan resultar de intervenciones no efectuadas correctamente o de erradas interpretaciones de las normativas, o del presente manual.



Atención!
Instalación, asistencia, mantenimiento y limpieza erradas o defectuosas, así como posibles modificaciones hechas a los aparatos pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales.
Leer atentamente las instrucciones antes de instalar el aparato.
Este aparato puede ser utilizado sólo para la cocción de comidas en el ámbito de cocinas industriales.
Cualquier otro empleo no es conforme al uso previsto y por lo tanto peligroso.



Sólo aparatos a gas
Si el aparato es instalado bajo una campana de aspiración, esta última debe estar encendida durante el funcionamiento del aparato mismo – gas combustible!
Si el aparato es conectado a una chimenea, el tubo de descarga debe estar limpio según lo indicado por las disposiciones específicas del país – peligro de incendio (para información al respecto contactar el propio instalador.)
No colocar ningún objeto sobre el tubo de gas de descarga del aparato – peligro de incendio!
La zona debajo del aparato no debe ser obstruída u obstaculizada por objetos – peligro de incendio!
El aparato puede ser utilizado sólo en ambientes sin viento – peligro de incendio!



Comportamiento en caso de olores a gas:
Interrumpir inmediatamente la alimentación del gas;
No tocar ningún interruptor eléctrico;
Airear bien el ambiente;
Evitar de producir llamas libres o chispas;
Usar un teléfono externo y llamar enseguida a la compañía de gas;

Leer atentamente el manual antes de la instalación y de la puesta en funcionamiento del aparato.
Controlar que el aparato no haya sido dañado durante el transporte.
Si se sospecha que se haya verificado un daño durante el trasporte informar inmediatamente el propio revendedor autorizado / transporte.

Instrucciones para el transporte del aparato

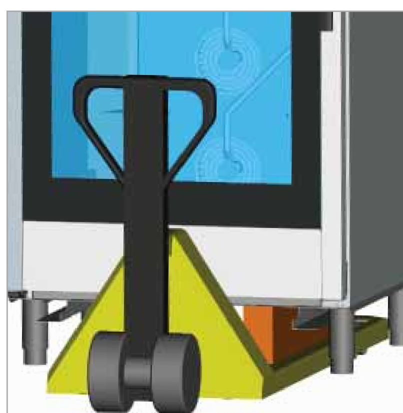
Verificar que la unidad atraviese posibles puertas, corredores u otros pasajes para llegar al lugar de instalación.
En la tabla se detallan los espacios ocupados por los modelos con y sin embalaje.

Modelos	Espacio sin embalaje LxDxHmm	Espacio con embalaje LxDxH mm	Modelos	Espacio sin embalaje LxDxH mm	Espacio con embalaje LxDxH mm
ChefTop™ Eléctricos			**ChefTop™ gas**		
XVC 055	574x737x498	740x800x640	-	-	-
XVC 105/ 105P	750x782x498	880x880x640	-	-	-
XVC 205	574x758x632	740x800x780	-	-	-
XVC 305/ 305P	750x792x625	880x880x780	**XVC 315G**	750x796x840	870x870x1000
XVC 505/ 505P	750x792x813	880x880x970	**XVC 515G**	750x796x1028	870x870x1200
XVC 705/ 705P	750x792x960	880x880x1120	**XVC 715G**	750x796x1175	870x870x1400
XVC 1005P/ 905P	866x972x1866	980x1140x2000	**XVC 1015G/ 915G**	866x970x2072	980x1140x2250
XVC 1205	860x1160x888	990x990x1300	**XVC 1215G**	860x1160x1028	-
XVC 2005	860x1160x1208	980x1300x1310	**XVC 2015G**	860x1160x1348	-
XVC 4005P/ 3205P	869x1206x1857	985x130x2000	**XVC 4015G/ 3215G**	869x1206x2072	-
BakerTop™ Eléctricos			**BakerTop™ gas**		
XBC 405	860x900x624	980x1060x772	-	-	-
XBC 605	860x900x820	980x1060x960	**XBC 615G**	860x900x1028	950x1030x1180
XBC 805	860x900x1140	980x1060x1280	**XBC 815G**	860x900x1348	980x1060x1470
XBC 1005/ 905	866x972x1866	980x1140x2000	**XBC 1015G/ 915G**	866x970x2072	980x1140x2250
El transporte del aparato debe ser efectuado exclusivamente sobre los pallets provistos por UNOX					



Precaución!

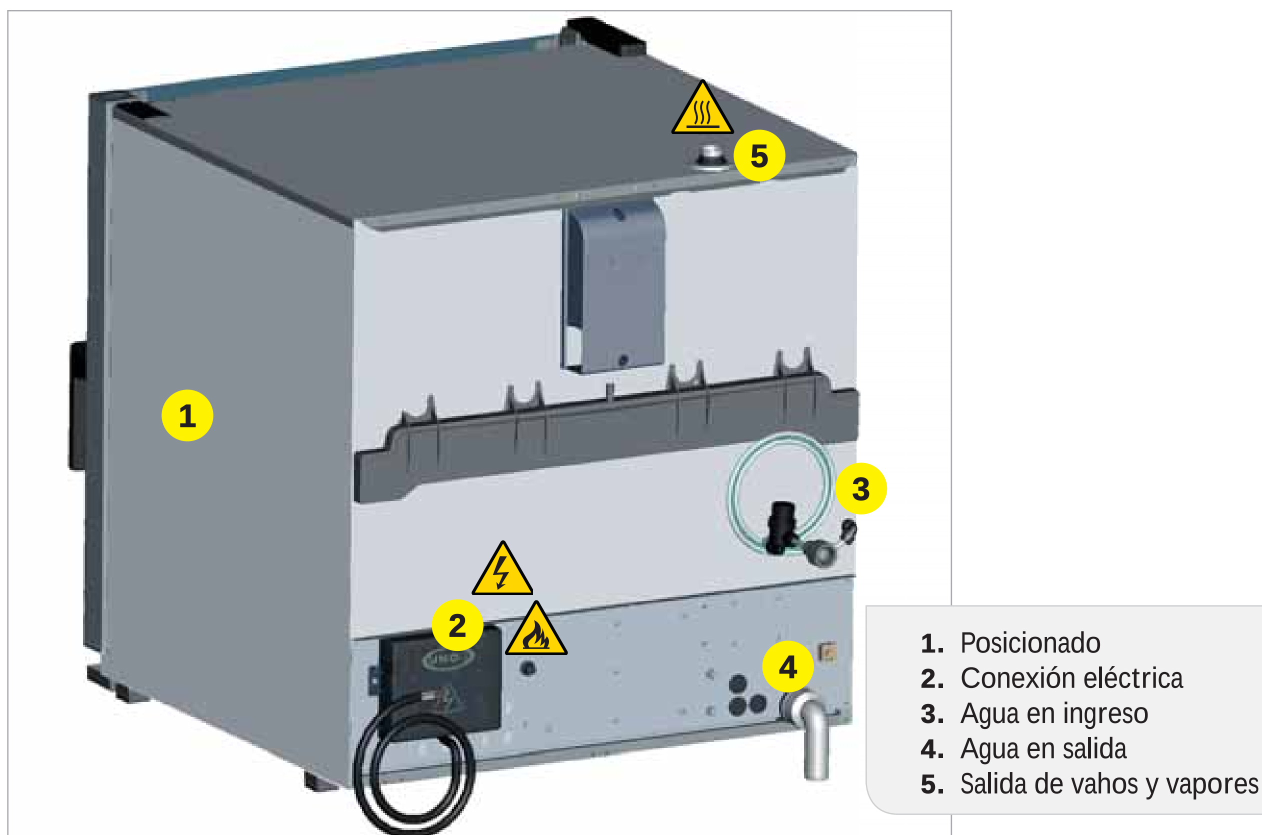
Asegurarse que, durante el transporte, el aparato no pueda volcarse.
Tener en cuenta el peso del aparato. Utilizar soportes.
Durante la instalación utilizar calzado protectivo.



Instalación del aparato

La instalación del horno se divide en 5 fases:

1. Oparaciones preliminares y de posicionado
2. Conexión eléctrica y conexión a gas
3. Conexión hídrica: agua en ingreso
4. Conexión hídrica: agua en salida
5. Salida de vahos y vapores



Operaciones preliminares y posicionamiento

Lugar de instalación

Antes de posicionar el aparato verificar las dimensiones a ocupar y la exacta posición de las conexiones eléctricas, hídricas, salida de vahos según la figura del archivo adjunto “datos técnicos”.



Atención!

No instalar el aparato en proximidad de materiales inflamables.

Si el aparato es posicionado cerca de paredes, divisorios, muebles de cocina, bordes decorados, etc. Es obligatorio que estos sean de materiales no inflamables.

En caso contrario deben ser revestidos con material aislante térmico no inflamable, y se debe prestar la máxima atención a las normas de prevención de incendio.

Instalación del aparato



Eliminación de la película de protección
Quitar completamente la película de protección de las paredes externas del aparato con ciudado y evitar que queden residuos de pegamento. Si no obstante todavía quedan residuos de pegamento quitarlo con un solvente apropiado.

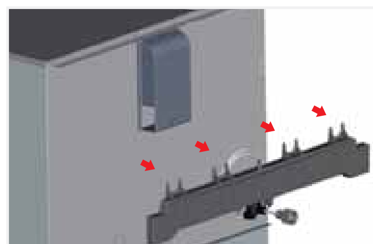


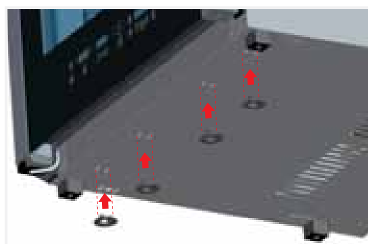
Quitar la protección siliconada de la punta de la sonda al corazón

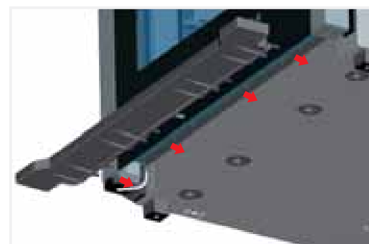


Fijación de los patas del aparato
Las patas que se encuentran en la bolsa en el interior del embalaje sirven para garantizar el pasaje de aire para el enfriamiento de los componentes electrónicos y de las paredes externas del horno. Es fundamental que las mismas sean montados correctamente. Insertar las patas en la posición indicada en la imágen.
Atención! No utilizar el horno sin las patas, esto puede causar sobrecalentamientos de los componentes electrónicos y el daño de los mismos en manera irreversible.

Bandeja recogegotas
La bandeja recogegotas que se encuentra fijada en la espalda del horno, sirve para recolectar los líquidos que se depositan en el vidrio interior del horno, evitando así que las mismas caigan al suelo en el momento de la abertura de la puerta.
Quitar la bandeja recogegotas de la espalda del horno utilizando un destornillador, insetar las guías que se encuentran en la bolsa en el interior del horno en sus posiciones e instalar la bandeja como en la figura.



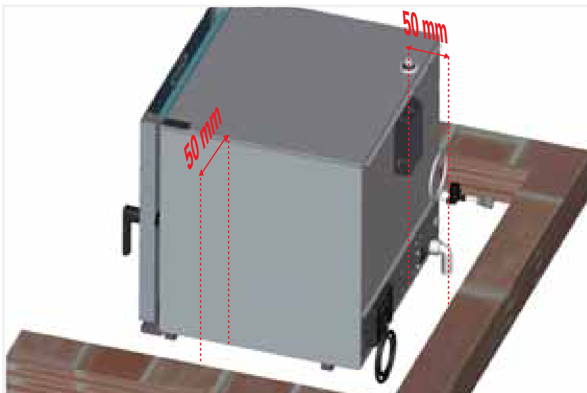


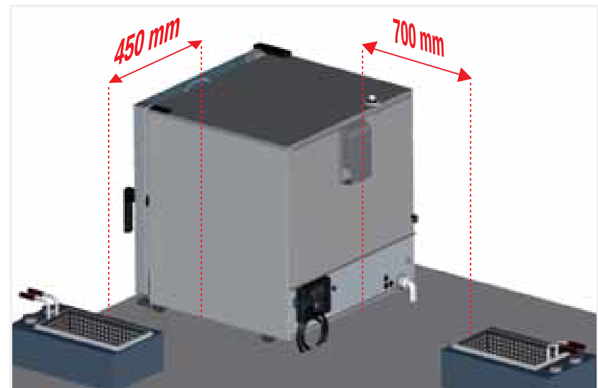


Posicionamiento

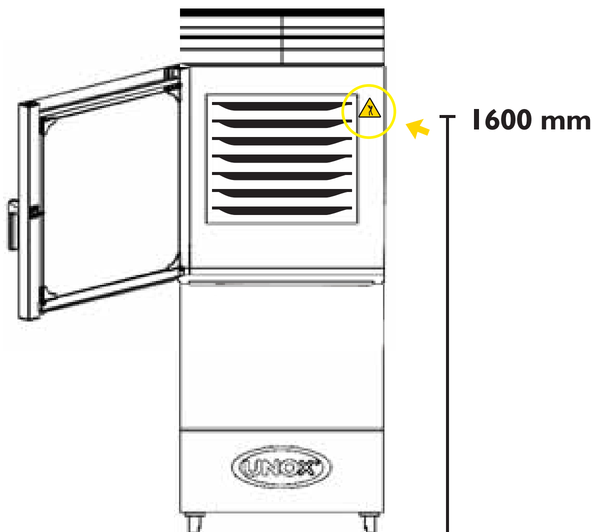
Advertencias

Posicionar el aparato de manera que la pared posterior sea fácilmente accesible para efectuar la conexión eléctrica y para fecilitar el mantenimiento. El aparato no es adecuado para ser instalado empotrado o posicionado en batería. Es obligatorio respetar la distancia mínima de 50mm alrededor de todo el aparato. Si se utilizan en la cocina algunas freidoras u otras potenciales fuentes de derrames de líquidos calientes, se deberán colocar a por lo menos a 45 cm de distancia de los lados y 70 cm de distancia de la parte posterior del horno.





Por motivos de seguridad, los aparatos de mesa deben ser posicionados solamente sobre estructuras o armarios del productor del aparato. La altura de trabajo máxima al nivel del plano más alto es de 1600mm.





Los adhesivos para vuestra seguridad “altura máxima de la último plano para los contenedores con líquidos” se encuentran en el starter kit.
Después de haber instalado el aparato, aplicar el adhesivo a una altura de 1.600 mm (ver ejemplo).

En caso de hornos de mesa utilizar los correspondientes stand, fermentador, porta-bandejas, o sino posicionar el horno sobre una mesa en acero inoxidable.
No instalar el horno directamente sobre el piso.

Posicionamiento

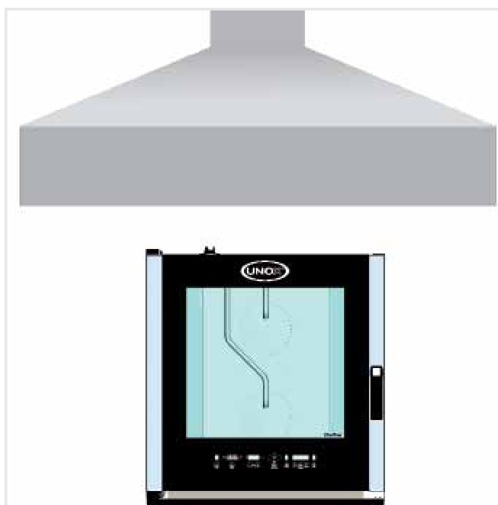
Alinear horizontalmente el aparato.



Verificar que el aparato sea instalado en piano.

Durante la cocción se producen vahos, vapores calientes y otros olores que son evacuados por la chimenea, es aconsejable entónces posicionar el horno debajo la mencionada chimenea o sino utilizar la correspondiente campana UNOX y proveer a converger hacia el exterior la salida de humos.





Posicionamiento

Regulación del cierre de la puerta

Modelos sin carro
En el caso en que una vez posicionado el horno la manija de la puerta no queda correctamente cerrada (fig.1), probablemente se debe adaptar el mecanismo de cierre, para ello proceder como sigue:
• Con la puerta del horno abierta (fig.2) aflojar levemente los tornillos de fijación del mecanismo (fig.3)
• Cerrar la puerta y girar la manija para blocar la abertura (fig.4)
• Si la puerta queda cerrada con la manija perfectamente en posición vertical, reabrir la puerta y fijar enérgicamente los tornillos de fijación del mecanismo definitivamente (fig.5).
• Si el problema continúa, repetir la secuencia probando a aflojar mayormente los tornillos de fijación del mecanismo.



Modelos con carro
En el caso en que, una vez posicionado el horno, la manija de la puerta del horno no cierra correctamente en posición vertical (fig.1), probablemente se debe adaptar el mecanismo de cierre y proceder como sigue:
• Con la puerta del horno abierta, aflojar los tornillos superiores e inferiores de fijación del mecanismo (fig.2 y 3)
• Aflojar ligeramente los 2 tornillos centrales de fijación del mecanismo (fig.4)
• Acercar la manija y regular la posición del mecanismo en dirección vertical de manera que el perno de cierre resulte perfectamente alineado (fig.5)
• Fijar los tornillos superiores, inferiores y centrales de fijación del mecanismo y probar a cerrar la puerta
• Si la puerta queda cerrada con la manija perfectamente en posición vertical, reabrir la puerta y blocar definitivamente la posición de los tornillos del mecanismo fijándolos enérgicamente
• Si el problema persiste repetir la secuencia probando a aflojar mayormente los tornillos.



Aclaración
Una superficie de apoyo del horno no perfectamente plana, no permite a la manija de la puerta cerrarse correctamente: si la deformación del plano es leve, se puede solucionar este problema adaptando el mecanismo de cierre aplicando el método precedentemente descripto. No es posible compensar el problema en caso de fuertes deformaciones del plano o desuniformidad de la superficie de apoyo del horno.

Posicionamiento

La superficie de apoyo debe ser plana y nivelada. El lugar de instalación debe ser tal de soportar el peso del aparato y de la máxima carga. Hacer referencia a la tabla siguiente:

Modelos	Peso (descargado)	Modelos	Peso
ChefTop™ Eléctricos		**ChefTop™ Gas**	
XVC 055	35 kg	-	-
XVC 105/ 105P	45 kg	-	-
XVC 205	41 kg	-	-
XVC 305/ 305P	59 kg	**XVC 315G**	73 kg
XVC 505/ 505P	76 kg	**XVC 515G**	90 kg
XVC 705/ 705P	83 kg	**XVC 715G**	97 kg
XVC 1205	150 kg	**XVC 1215G**	170 kg
XVC 2005	165 kg	**XVC 2015G**	185 kg
BakerTop™ Eléctricos		**BakerTop™ Gas**	
XBC 405	60 kg	-	-
XBC 605	86 kg	**XBC 615G**	106 kg
XBC 805	118 kg	**XBC 815G**	132 kg

Una vez posicionado el aparato verificar que no pueda resbalarse o volcarse.



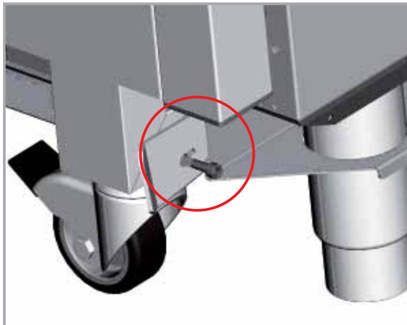
Atención!

Si la unidad está montada en un accesorio auxiliar o en un bajo-armario móvil, el aparato mismo deberá ser fijado con una cadena o una cuerda suplementaria que evite el resbalamiento, para evitar daños a la línea de alimentación de la corriente o del gas.

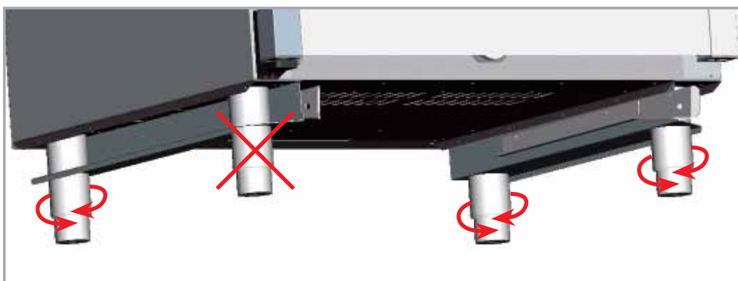
Posicionamiento

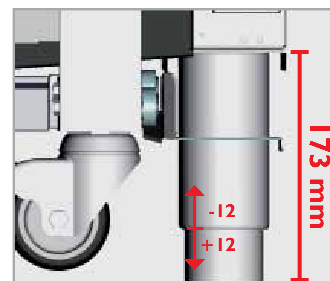
Modelos con carro

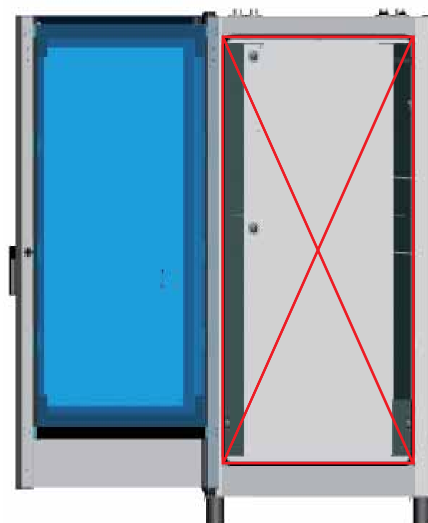
Operaciones preliminares-Extracción del carro
El carro se posiciona en el interior del horno y se lo fija a través de dos tornillos laterales para asegurarlo durante el transporte. Antes de remover el carro, desatornillar los dos tornillos laterales como se ilustra en la figura:



Regulación de las patas para insertar el carro
Para garantizar un correcto posicionado del carro en el interior del horno es necesario controlar y eventualmente regular la altura de las patas. Una de las dos patas frontales debe quedar fija para garantizar la altura de base predispuesta de 173 mm. En base a la pata frontal dejada fija, las otras tres pueden ser reguladas en consecuencia. Ver la figura del ejemplo.







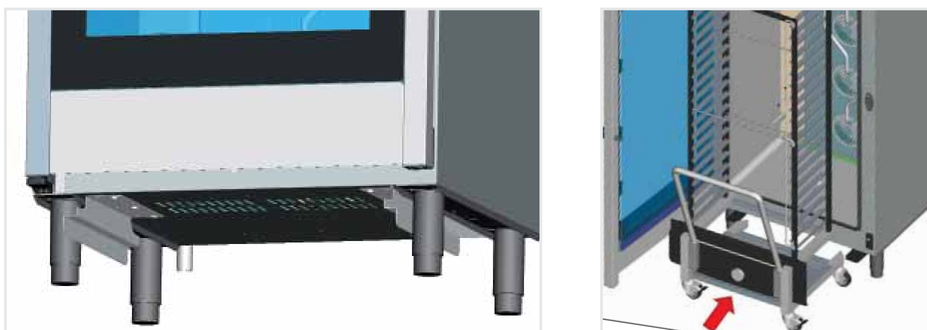
Verificar que la longitud de las diagonales de la boca del horno sean idénticas. Si así no lo fuese actuar sobre las patas regulables.


Atención!
Asegurarse que el carro portabandejas se pueda mover fácilmente y no exista ningún obstáculo al movimiento de ingreso o de extracción del horno, posibles golpes pueden provocar la fuga de líquidos o alimentos y provocar quemaduras.

Posicionamiento

Inserción del carro y posicionado de la mampara de chiusura de puerta:

Para la inserción del carro portabandejas en el interior del horno direccionarlo siguiendo las guías fijadas en la parte inferior del horno.



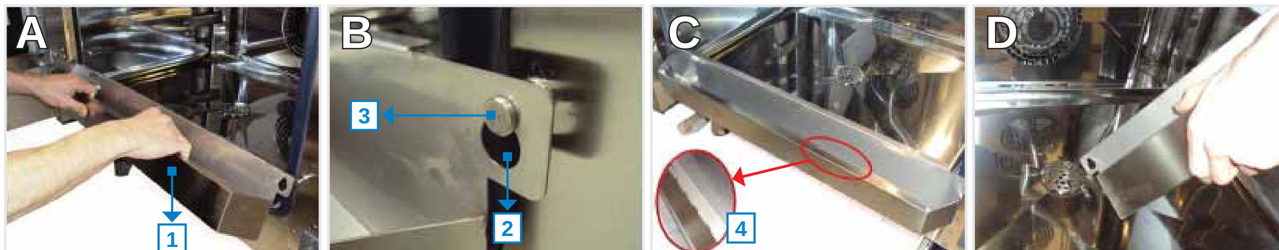
 **Atención!**

El carro portabandejas puede estar caliente y debe ser tocado sólo utilizando indumentaria térmica protectiva adecuada.

En la parte inferior central de la fachada del horno se encuentra un micro interruptor puerta, el horno se enciende solamente si el carro es insertado en el interior de la cámara de cocción o en el caso de posicionamiento de la mampara cierre puerta.

Se aconseja utilizar la mampara en los procesos de precalentamiento o de lavados automáticos.

Para el posicionado de la mampara en el horno proceder como indicado a continuación:



- Con la puerta abierta posicionar la mampara (1) apoyando los foros (2) a los correspondientes pernos (3) en la parte inferior del horno (figuras A,B,C....)
- Cuando la bandeja recogegotas está llena, vaciarla -sujetándola através de las correspondientes empuñaduras (4)-, en el desagüe de la cámara de cocción del horno (Figura D).

 **Precaución!**

La superficie posterior de la bandeja recogegotas puede estar caliente y debe ser tocada sólo utilizando adecuada indumentaria térmica protectiva.

 Los carros de la línea BakerTop no son provistos de serie del contenedor recolector de gotas como en la línea ChefTop. Para los procesos de lavados se aconseja utilizar la mampara de cierre puerta que es provista de un contenedor para recolectar los líquidos que se depositan en el vidrio interno del horno.

Posicionamiento

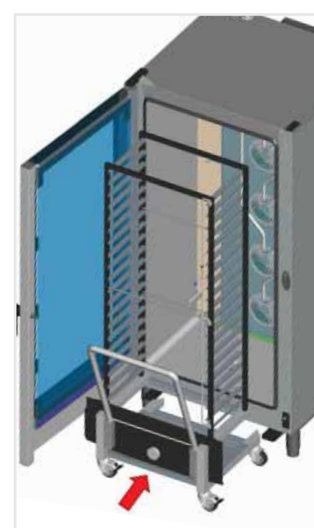


Atención!

Si el piso no es plano, es necesario transformarlo en plano con una rampa de ingreso en la cual la angulación máxima no debe ser superior a 4°.
El horno debe ser instalado sobre superficie plana.









Atención!

Si se supera el ángulo de ingreso, es posible que durante la fase de inserción/extracción del carro los líquidos de cocción calientes se salgan del contenedor
Peligro de quemaduras!



Atención!

Un carro portabandejas no posicionado correctamente puede ocasionar un malfuncionamiento del aparato. Cuando es cargado, la parte frontal del carro puede bajarse levemente. Verificar que el carro pueda entrar y salir fácilmente del horno sin arrastrar sobre la superficie inferior de la cámara de cocción. En el caso que se verifique esta eventualidad, es necesario actuar sobre los piés del aparato y bajarlos lo necesario para permitir el correcto movimiento del carro.



Atención!

Asegurarse que el carro portabandejas se pueda mover fácilmente y no exista algún obstáculo al movimiento de ingreso y de extracción del horno. Posibles choques pueden provocar la salida de líquidos o alimentos calientes y provocar quemaduras.

Conexión eléctrica

Advertencia

La conexión a la red de alimentación eléctrica debe ser efectuada según las normas vigentes.
El aparato debe ser puesto en modo que el enchufe de conexión a la red sea accesible (para los aparatos dotados de enchufe Schuko).
Interponer entre el aparato y la red un interruptor de desconexión a la red accesible después de la instalación, cuyos contactos tengan una distancia mínima de abertura de 3mm, de capacidad apropiada (ej. Interruptor magnetotérmico) con categoría de aislamiento igual a 4000V.
Se aconseja el empleo de un interruptor de seguridad para las corrientes de falla.
La tensión de alimentación, cuando el aparato está funcionando, no debe apartarse de los valores de tensión nominales, reportadas en la placa de datos del aparato de +- 10%.

Info

Atención!
Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por personal técnico inscripto a los entes previstos por la ley para el ejercicio de la actividad previstas por las normativas vigentes del país en el cual el aparato es instalado. Tal personal técnico debe estar informado y debe aplicar las normas respecto a la seguridad de los productos reparados, así como tutelar la seguridad del lugar de trabajo. En consideración a lo arriba expuesto, UNOX es eximida de cualquier responsabilidad que puedan surgir por intervenciones no realizadas correctamente o de erradas interpretaciones o aplicaciones de las normas.



Atención!
Observar el código cromático de los cables. Una conexión errada puede llevar a una descarga eléctrica.
Una conexión errada puede dañar el aparato.

Códigos de colores de cables::

- **Amarillo/Verde** = Conductor de protección
- **Azul**= Conductor de neutro
- **Marrón/gris o negro**= fase L1,L2,L3

Per apparecchi con alimentazione a gas:



Atención!
Respetar los polos de conexión eléctrica.
Si la polaridad es invertida, el quemador no funciona.



Atención!
Observar siempre las normas y la legislación local.

Conexión eléctrica

Antes de conectar al horno a la red eléctrica, corroborar los datos relativos a la red de alimentación de la planta con los datos requeridos por el aparatao, detallados en la placa aplicada al mismo.
En el caso que las tensiones y las fases de alimentaciones sean diferentes, proveer al correcto cableado de las fases respetando los datos detallados en las hojas adjuntas. Verificar la ausencia de dispersión eléctrica entre las fases y tierra.
Verificar la continuidad eléctrica entre la carcaza externa y el cable a tierra de la red. Se aconseja utilizar un multímetro digital para efectuar estas operaciones.

 **Atención!**

Verificar que todas las conexiones eléctricas estén bien apretadas antes de conectar el aparato a la red eléctrica.
1. Hornos provistos de cable y enchufe Schuko(monofase): es suficiente inserir el enchufe en el correspondiente tomacorriente (el tomacorrientes debe ser apto a el enchufe provisto);
2. Hornos provistos de cable (trifase) conectado a la caja de conexiones en figura: los hornos en cuestión son provistos de cable eléctrico a 5 conductores y sale de fábrica predispuesto para una conexión trifásica con neutro; el cable va conectado directamente a un cuadro eléctrico. Interponer entre el aparato y la red, un interruptor de desconexión omnipolar accesible después de la instalación, y cuyos contactos tengan una distancia mínima de abertura de 3 mm, de capacidad apropiada (por ej. Interruptor magnetotérmico) con categoría de aislamiento igual a 4000V.
Se aconseja el empleo de un interruptor de seguridad para corrientes de falla.
La tensión de alimentación cuando el aparato está funcionando, no debe apartarse de +- 10% de los valores de la tensión nominal, detallada en la placa de datos del aparato.
Para efectuar otros tipos de conexiones es necesario consultar al adjunto “Datos Técnicos” para verificar las modalidades de conexión del modelo de horno en cuestión así como el tipo de cable a utilizar.
Los esquemas de conexión se encuentran en la parte interior de la tapa de la caja de conexiones.
Efectuar sólo las conexiones indicadas en la hoja de datos técnicos inseriendo el puente de cobre y el cable eléctrico junto debajo del tornillo, en el sentido del atornillado, de manera que apretando el tornillo, el cable y el puente queden estrechamente fijados.
3. Hornos provistos de caja de conexiones trifásica sobre barra a omega: para efectuar la conexión eléctrica del horno, es necesario consultar el adjunto “Datos técnicos” para verificar la modalidad de conexión del modelo de horno en cuestión así como el tipo de cable a utilizar; para la conexión en la caja de conexiones abrir la parte inferior de atrás del horno y hacer pasar el cable de alimentación através del correspondiente pasacables.
Efectuar sólo las conexiones indicadas en la hoja de datos técnicos.
El aparato debe ser conectado directamente a un cuadro eléctrico. Interponer entre el aparato y la red, un interruptor de desconexión omnipolar accesible después de la instalación, y cuyos contactos tengan una distancia mínima de 3 mm, capacidad apropiada (por ej. Interruptor magnetotérmico) con categoría de aislamiento igual a 4000V. Se aconseja el empleo de un interruptor de seguridad para corriente de falla.
La tensión de alimentación cuando el aparato está funcionando, no debe apartarse de +- 10% de los valores de la tensión nominal, detallada en la placa de datos del aparato.

1. 

2. 

3. 

Conexión eléctrica

La sustitución del cable debe ser realizada por personal autorizado. El cable de conexión a tierra debe ser de color amarillo verde.
Para sustituir el cable de alimentación (en el caso de caja de conexiones con cable ya preinstalado) proceder como sigue:

- Abrir la tapa de la caja de conexiones desatornillando los tornillos de fijación
- Conectar los conductores según el esquema de conexión elegido
- Fijar el cable a través del correspondiente sujeta-cables
- Cerrar la tapa de la caja de conexiones y ajustar los tornillos de fijación

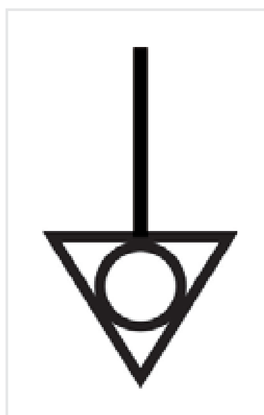
 **Atención!**

La sustitución del cable de alimentación puede ser hecha sólo por el productor, por su representante del servicio de asistencia o por equivalente personal calificado.

Una conexión errada puede causar el sobrecalentamiento de la caja de conexiones, hasta fundirse.
En consideración a lo arriba expuesto, UNOX es eximida de cualquier responsabilidad que puedan surgir por intervenciones no realizadas correctamente o de erradas interpretaciones o aplicaciones de las normas.
El aparato debe ser conectado a la línea de tierra de la red.

Conexión equipotencial

El aparato debe ser incluído en un sistema equipotencial, cuya eficacia debe ser oportunamente verificada según lo estipulado en la normativa vigente.
Esta conexión debe ser hecha entre aparatos diferentes con la abrazadera marcada como equipotencial. El conductor equipotencial debe tener una sección mínima de 10 mmq y ser de color amarillo verde.



Conexión a gas

Advertencia

 **Atención!**

Instalar el aparato en locales con ventilación suficiente para impedir la formación de sustancias nocivas para la salud. Peligro de sofocamiento!
Para la instalación y las secciones mínimas de ventilación, consultar las normas de instalación y seguridad en vigor en el país donde el horno es instalado con las sucesivas actualizaciones. Se debe tener especial atención que el volúmen de aire necesario para la combustión no sea de alguna manera obstruído por objetos dispuestos debajo o alrededor del equipo, en particular sobre los orificios y las aletas de ventilación.
Asegurar siempre el flujo de aire suficiente de manera de permitir una correcta combustión y un adecuado recambio del aire para la higiene del ambiente.

 **Atención!**

Las conexiones a la red de gas, cualquier operación sobre el circuito interno de gas del aparato y las obras para el transporte del gas de descarga deben ser realizados por personal técnico inscripto a los entes previstos por la ley para el ejercicio de la actividad prevista por la normativa del país en el cual el aparato es instalado. Tal personal técnico debe, de todos modos, estar informado y debe aplicar las normativas respecto a la seguridad de los productos reparados, así como tutelar la seguridad en el lugar de trabajo.
En consideración a lo arriba expuesto, UNOX es eximida de cualquier responsabilidad que puedan surgir por intervenciones no realizadas correctamente o de erradas interpretaciones o aplicaciones de las normas o del presente manual. Para garantizar que la configuración estándar del equipo corresponden a las condiciones de conexión efectivas, se debe seguir, al momento de la primera puesta en funcionamiento, un análisis del gas de descarga del quemador del vapor y del aire caliente (CO,CO_2) documentando sobre el equipo los valores encontrados. Para valores de CO, sin diluir, superiores a 1000 ppm, la configuración del quemador debe ser controlada y, si es necesario, modificada por un técnico calificado de la compañía en base a las instrucciones para la configuración.

 **Atención!**

Una conexión inadecuada puede causar peligro de incendio. Respetar las normas de la compañía de gas local. Verificar que el tipo de gas disponible corresponda al indicado sobre el aparato.
No obstruir o apoyar nada sobre la descarga de los gases de combustión puesto sobre la parte superior del aparato.

 **Atención!**

La conexión de gas debe ser efectuada poe un instalador local autorizado.
Controlar siempre que los tubos de conexión del gas y los de conexión de los respectivos sistemas de medida, correspondano a la amplitudes indicadas.
Todas las partes no provistas por UNOX deben ser aprobadas por la normativa vigente.
Si la presión del tubo es diferente a la del flujo de conexión, informar a la compañia de gas.
Si la presión del flujo de conexión del gas natural es superior a 30 mbar, el aparato no puede ser puesto en funciones y se debe bloquear del lado del gas.

 **Atención!**

Los componentes de la instalación de gas son predispuestos para una presión máxima del flujo de conexión de 60 mbar. No es admitido presiones de ejercicio superiores.

Conexión a gas



Prueba de fugas

Todas las conexiones entre la planta y el equipo deben ser sometidas a una prueba de fugas.
Para esta operación se aconseja utilizar un spray busca-fugas o alternativamente, se pueden cepillar los puntos de conexión con sustancias espumosas de diferentes tipos a condición que no provoquen corrosión.
En ambos casos no deben aparecer burbujas.

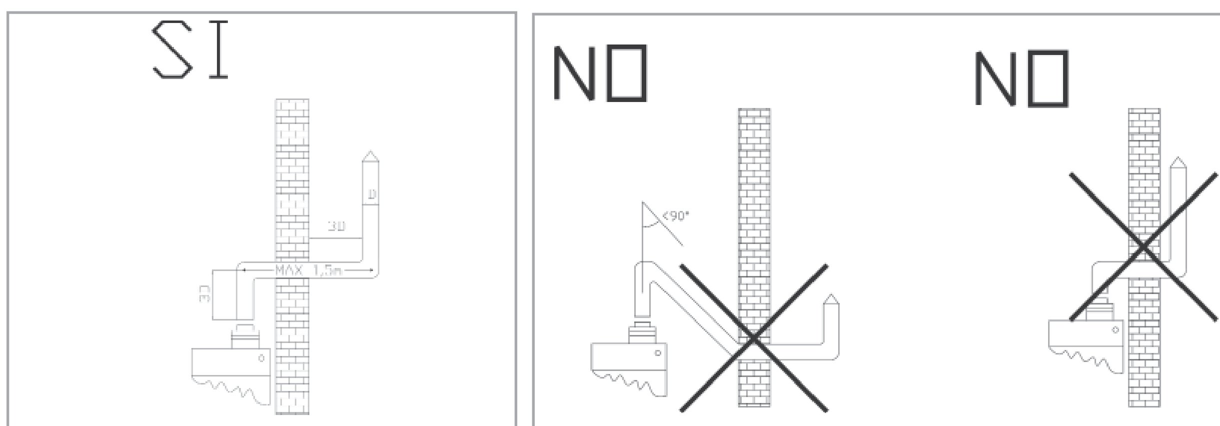
Está absolutamente prohibido emplear llamas libres para la prueba de fugas!

Evacuación de los gases de combustión

Todos los modelos de hornos a gas son clasificados, en función del método de evacuación de los gases combustibles, en los siguientes tres tipos:

Tipo AI (para hornos con potencia térmica < 14 kW): Los gases de descarga pueden ser evacuados en el ambiente de instalación del horno.

Tipo BII (para hornos con potencia térmica > 14 kW): Los gases de descarga deben ser evacuados al exterior del ambiente de instalación del horno a través de una chimenea con tiraje natural de eficiencia probada. En este tipo de instalación asegurarse que la chimenea tenga en toda la longitud una sección no menor a la de conexión con el tubo de descarga del aparato. Se debe tener sobre el interruptor de tiraje un tramo vertical de longitud no inferior a 3 veces la medida del diámetro del tubo mismo.
El sistema de descarga debe tener en toda su longitud un recorrido ascendente con pendiente mínima del 10% y no deben tener ángulos menores a 90°. La parte horizontal de conexión descarga de humos no puede superar una longitud máxima de 1,5 metros. En caso de imposibilidad de conexión, utilizar una campana de aspiración puesta a no menos de 50 centímetros del interruptor de tiraje: posicionarla muy cerca puede ocasionar la aparición de una excesiva depresión en correspondencia con el interruptor de tiraje que andaría a aspirar una mayor cantidad de gas en el interior del quemador con la consecuencia de la aparición de detonaciones y producción de gas no combustionado nocivos para la salud.





Atención!

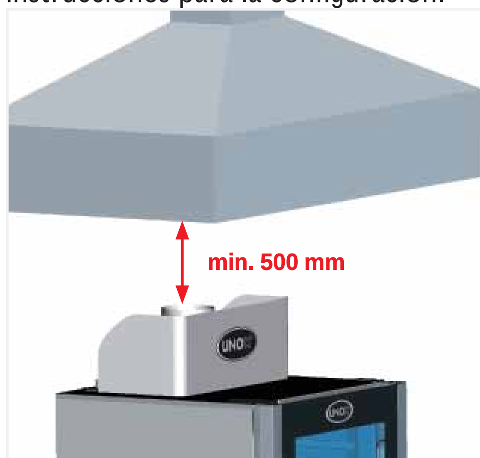
Se aconseja montar un cubrechimenea sobre el extremo superior externo de la chimenea para impedir la entrada de agua de lluvia en el orificio y para minimizar las depresiones por el efecto Venturi que se manifiestan en el caso que la chimenea sea expuesta a fuertes corrientes de aire externo.

Conexión a gas

Tipo B21 (para hornos con potencia térmica > 14 kW): Los gases de descarga son evacuados al exterior a través de una campana. La campana debe colocarse a por lo menos 50 centímetros del interruptor de tiraje: posicionarla muy cerca puede causar la aparición de una excesiva depresión en correspondencia del interruptor de tiraje el cual llamaría a una mayor cantidad de gas del interior del quemador con la consecuencia de manifestaciones de detonaciones y producción de gas no combustionados nocivos para la salud.

 **Atención!**

Para hacer que la configuración estándar del aparato correspondan a las condiciones de conexión efectiva, se debe seguir, en el momento de la primera puesta en funciones, un análisis del gas de descarga del quemador del vapor y del aire caliente (CO,CO2) documentando sobre el aparato los valores encontrados. Para valores de CO no diluído superior a 1000 ppm, la configuración del quemador debe ser controlada y, de no corresponder, modificada por un técnico calificado de la compañia en base a las instrucciones para la configuración.



 **Atención!**

Se aconseja montar un cubrechimeneas en la parte superior de la chimenea para impedir que entre agua de lluvia en el horno y para minimizar la depresión por efecto Venturi que se manifiestan cuando en tubo es puesto en correspondencia de fuertes corrientes de aire externa.

La elección del tipo de evacuación de gases de combustión debe ser hecha de acuerdo a lo prescripto por las leyes locales en materia de instalación de aparatos de gas.

Todos los hornos son provistos de chimenea antiviento incorporada al circuito de evacuación de los gases de combustión que es útil en caso de obstrucción o de tiraje anormal: tal chimenea no debe ser jamás quitada porque es parte integrante del horno.

 **Atención!**

La temperatura de los humos de descarga pueden llegar a los 500°C.

Dadas las elevadas temperaturas de los gases de descarga, la tubería de gas de escape no debe hacerse utilizando aluminio o cualquier material que no pueda soportar temperaturas de hasta 200°C.

 **Atención!**

Los conductos de evacuación deben ser inspeccionados y aprobados por un especialista de acuerdo a las normas y los estándares locales vigentes.

Se recomienda que sea certificada por escrito la inspección realizada.

Conexión a gas

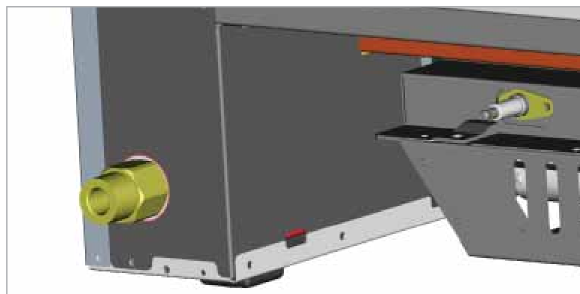
Advertencia

Antes de efectuar la conexión, el instalador calificado deberá controlar que los datos presentes en la placa del aparato correspondan a los datos del tipo de gas disponible.
El aparato sale predispuesto y probado en fábrica para gas GPL (butano/propano tipo G30/G31) a la presión nominal de 28-30/37 mbar.


Atención!
Las conexiones a la red de gas, las operaciones sobre el circuito de gas interno del aparato y las obras para el transporte de los gases de descaga, deben ser realizadas por personal técnico inscripto a los entes previstos por la ley para el ejercicio de su actividad prevista por la normativa del país en el cual el aparato es instalado. Tal personal técnico debe estar informado y debe aplicar las normas respecto a la seguridad de los productos reparados, así como tutalar la seguridad en el puesto de trabajo.
A la luz de la información anterior, UNOX no acepta ninguna responsabilidad por cualquier situación que se derive de los trabajos realizados de manera poco profesional, o de la intepretación incorrecta o aplicación de la normativa o del presente manual.

Conexiones

El aparato deberá ser conectado respetando las normas vigentes en el país de instalación. El aparato deberá ser provisto al inicio de la conexión, de un grifo de interceptación ubicada en un punto de fácil acceso.
La conexión a la red de la planta de gas a través de uniones ¾" del tipo ISO 7-1 puestas abajo a la izquierda del panel posterior del horno, pueden ser realizadas utilizando tubaciones rígidas o flexibles e interponiendo un grifo de interceptación homologado.

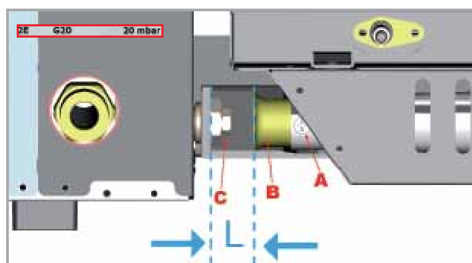


Si se utilizan tubos flexibles, deben ser realizadas con acero, y se deberá controlar que no sean colocados cerca de las zonas calientes y que no estén sometidos a torsión y/o tracción.
Si se utiliza materiales no metálicos (por ejemplo, empaquetaduras), los mismos deben estar debidamente certificadas y conformes a las actuales regulaciones europeas. Por último, asegúrese de que no hayan fugas en el circuito de alimentación de gas pasando una solución de agua jabonosa o un producto de espuma especial no corrosivo a través de las conexiones. Nunca use una llama para buscar fugas de gas.

Conexión a gas

Configuración del gas
Un técnico calificado debe controlar el tipo de gas utilizado y por consiguiente sustituir el inyector, regular la distancia del aire primario, configurar el tipo de gas en el panel de mando del horno y adherir la etiqueta.

Regulación de la distancia del aire primario y sustitución del inyector
Haciendo referencia a la tabla presente en la hoja de datos técnicos indicada abajo, proceder a la sustitución del inyector principal y a la regulación del aire primario a través del correspondiente casquillo. Realizar las operaciones sólo después de haber cerrado el grifo de gas colocado antes del horno y desconectado de la alimentación eléctrica.
Controlar que el diámetro del inyector a sustituir sea el que esta impreso en el mismo en 1/100 mm. El inyector se encuentra en la parte posterior del horno abajo a la izquierda. Para sustituir el inyector y regular el aire primario operar en la siguiente manera (ver ilustraciones a continuación):



- Aflojar el tornillo A
- Desplazar el casquillo B en base a cuanto es indicado en la tabla adjunta.
- Desenroscar y extraer el inyector C a través de una llave de 13mm.
- Instalar el inyector apto a tipo de gas presente en la red (ver correspondiente tabla técnica).
- Posicionar el casquillo B a la distancia correcta H (ver tabla técnica correspondiente).
- Atornillar nuevamente el tornillo A.

Hay dos tipos de inyectores a utilizar:
- Inyector para G20, G25 y G25.1
- Inyector para G30 y G31

HORNO GAS	GAS	CODIGO INYECTOR	DIAMETRO INYECTOR	AIRE PRIMARIO L [mm]	INSTALACION
XBC 615 G	G20, G25, G25.1	BR1275A0	**345**	**Todo abierto L=39 mm**	Provisto en el embalaje
	G30,G31	BR1055A0	**225**		Instalado en el horno
XBC 815 G	G20, G25, G25.1	UG1001A0	**375**	**Todo abierto L=39 mm**	Provisto en el embalaje
	G30,G31	BR1250A0	**245**		Instalado en el horno
XVC 315 G	G20, G25, G25.1	BR1020A0	**280**	**Todo abierto L=39 mm**	Provisto en el embalaje
	G30,G31	BR1085A0	**185**		Instalado en el horno
XVC 515 G	G20, G25, G25.1	BR1270A0	**335**	**Todo abierto L=39 mm**	Provisto en el embalaje
	G30,G31	BR1150A0	**220**		Instalado en el horno
XVC 715 G	G20, G25, G25.1	BR1280A0	**360**	**Todo abierto L=39 mm**	Provisto en el embalaje
	G30,G31	BR1180A0	**230**		Instalado en el horno
XVC 1215 G	G20, G25, G25.1	BR1275A0	**345**	**Todo abierto L=39 mm**	Provisto en el embalaje
	G30,G31	BR1055A0	**225**		Instalado en el horno
XVC 2015 G	G20, G25, G25.1	UG1001A0	**375**	**Todo abierto L=39 mm**	Provisto en el embalaje
	G30,G31	BR1250A0	**245**		Instalado en el horno
XVC915G - XVC1015G XBC915G - XBC1015G	G20, G25, G25.1	BR1245A0	**355**	**Todo abierto L=39 mm**	Provisto en el embalaje
	G30,G31	BR1055A0	**225**	**L=16 mm**	Instalado en el horno
XVC3215G - XVC4015G	G20, G25, G25.1	BR1245A0	**355**	**Todo abierto L=39 mm**	Provisto en el embalaje
	G30,G31	BR1055A0	**225**	**L=16 mm**	Instalado en el horno

Conexión a gas

Modificación del parámetro gas en el panel de control
Cambiar la configuración del tipo de gas en el menú oculto de 2° nivel del panel de control del horno de la siguiente manera:
1. Para entrar al menú oculto presione simultaneamente [P] Y [ ] durante 5 segundos
2. Presione el botón [ ] hasta que aparezca en en el display : 12 – FrU



3. Presione el botón [ ] hasta que el display muestre el parámetro Gas;



4. Use los botones [-][+] para seleccionar el tipo de gas utilizado: G20, G25 o G30 (comprende también G31)
5. Presione el botón [ ] para memorizar la nueva configuración;
6. Presione el botón [P] para salir del menú oculto;
7.Para memorizar la nueva configuración desconectar el horno (desenchufarlo), esperar 10 segundos y luego volver a conectarlo a la alimentación eléctrica;
Atención! La falta de ejecución de estas operaciones llevara a la no memorización de las modificaciones del tipo de gas y por consiguiente será necesario repetir enteramente las operaciones desde el inizio.

 **Atención!**
Después de cada adaptación a un nuevo tipo de gas, asegurarse de:
- Aplicar sobre el aparato un adhesivo indeleble con los datos relativos a la nueva instalación.



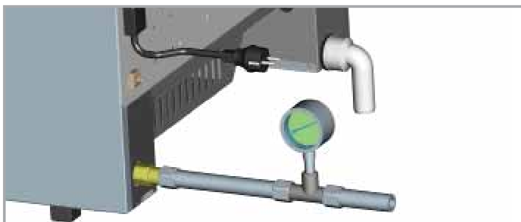
- Sellar nuevamente las partes reguladas.
- Proceder a las oportunas pruebas de fugas del circuito de gas.
- Realizar un control general de funcionamiento.
- Comprobar si la presión de salida de la válvula de gas de horno respeta los valores indicados en la tabla siguiente:

GAS	p max [mbar]	p min [mbar]
G20	14.2 ± 2%	5
G25 (G25.1)	21.2 ± 2%	7.5
G30 (G31)	26.2 ± 2%	10

Conexión a gas

Control de la capacidad térmica nominal
La capacidad térmica deberá ser controlada en base a los datos indicados en este manual de uso por personal autorizado o por la entidad responsable. El mencionado control deberá ser realizado en el caso de nuevas instalaciones, transformaciones o adaptamientos a otros tipos de gas, así como después de cada intervención de mantenimiento.
La capacidad térmica nominal así como las presiones de conexión se pueden tomar de la tabla de los datos técnicos. Los componentes sellados con pintura roja no deben ser manipulados jamás.
La potencia térmica nominal prevista se obtiene utilizando los inyectores como detallado en la respectiva tabla en el fascículo de datos técnicos y con las presiones de conexión prescriptas para cada tipo de gas.
Si se desea posteriores controles de la potencia térmica nominal, los mismos pueden ser efectuados mediante el método volumétrico a través de un contador y un cronómetro. El volúmen exacto que debe pasar por unidad de tiempo se puede relevar de la tabla especial en el fascículo de datos técnicos. Tales valores para la conexión deben ser mantenidos en el ámbito previsto con una tolerancia igual a +-5%. En el caso se encuentren desviaziones, se deberá verificar si se han empleado los inyectores del diámetro correcto y con la correcta presión de ingreso.

Control de la presión de conexión
La presión de conexión debe medirse con el equipo funcionando, utilizando un medidor de presiones para fluídos (por ejemplo un manómetro a "U" con sensibilidad 0,1 mbar o sino un manómetro electrónico) y controlar que los valores de presión medidos coincidan con los valores detallados en la tabla.
Para seguir el control de la presión de ingreso, cerrar el grifo de gas al inicio y quitar el tubo de aducción del gas y insertar entre tal tubo y la entrada del gas del horno una unión a T; sobre el terminal libre de la unión a T conectar un manómetro idóneo y leer la medida. La medición de la presión en la entrada y la salida también se puede hacer en las dos salidas colocadas en la válvula de gas, después de quitar la tapa de protección y de haber conectado los dos tubos flexibles en la salida de presión de la válvula y al manómetro (recordarse de sacar los tornillos de fijación de las salidas de presiones y de llevar a cabo este tipo de operaciones después de desconectar la fuente de alimentación eléctrica para evitar de acceder inadvertidamente a las partes en tensión).



Si el valor de presión leído es demasiado bajo respecto al valor indicado en la tabla "CHART A" (más del 0,2 mbar debajo del valor indicado en tabla), dirigirse a la compañia proveedora de gas.

 **Atención!**

Las partes de la electroválvula regulada y sellada por el constructor no debe ser alterada por ningún motivo.

Control de funcionamiento
Poner en funciones el aparato siguiendo las instrucciones para el utilizo. Asegurarse que no existan pérdidas en el aparato. Controlar la formación de las llamas, el encendido y al aspecto a través de los nervios de aireación del quemador, en particular las llamas deben ser vivas y de color azul brillante sin puntas amarillas.

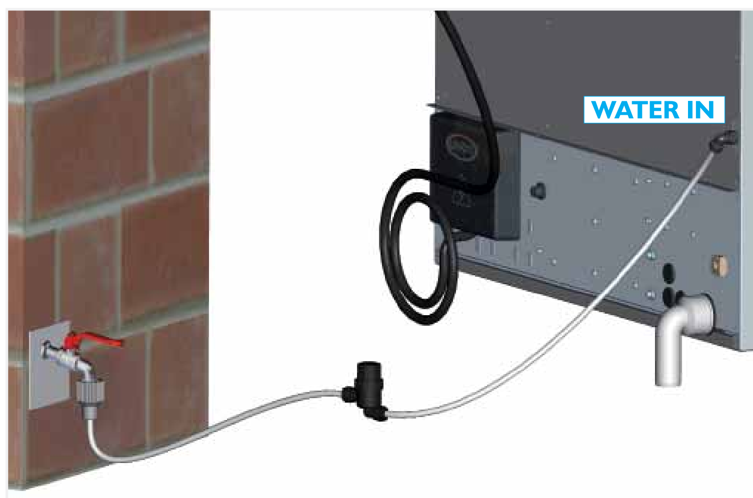


Consejos para el usuario
El técnico responsable de la instalación debe instruir al cliente/usuario respecto a los aspectos fundamentales de la seguridad de funcionamiento con referencia a las informaciones contenidas en el presente "Manual de Instrucciones" que es entregado junto con el horno. Cada operación de mantenimiento extraordinaria (sustitución de componentes dañados, adaptación a otro tipo de gas, etc.) debe ser realizado por personal técnico con los necesarios requisitos profesionales, al final de cada operación es requerido un control general de funcionalidad del horno.
En este sentido se aconseja estipular un contrato de mantenimiento para inspeccionar el aparato por lo menos dos veces al año y que prevea un exacto control de las conexiones eléctricas, de gas y de agua.
Al usuario final es reservada exclusivamente la tarea usar y limpiar diariamente el aparato.

Conexión hídrica

Conexión hídrica: ingreso del agua

Advertencias
Es necesario interponer entre la red hídrica y el aparato un grifo de interceptación y un filtro mecánico. El aparato está dotado con 2 metros de tubo y las correspondientes uniones (3/4”) con válvula de no retorno y filtro mecánico como requerido por las normas vigentes.
Antes de conectar el tubo de agua al aparato hacer fluir el agua para eliminar posibles residuos.
El agua en ingreso debe tener un valor de presión comprendido entre 150 a 400 kPa y una temperatura máxima de 30°C. El aparato está provisto de un reductor de presión en el interior calibrado a 2 bar a los fines de garantizar la cantidad adecuada de vapor producido por el sistema STEAM.Maxi™ para obtener una mejor calidad de cocción.



Si la presión del agua en entrada resulta inferior, es aconsejable utilizar una bomba de capacidad adecuada.
Si no es disponible una red de alimentación hídrica es posible alimentar el circuito de vapor del horno a través del kit XC665, que permite de tomar el agua destilada de un tanque o de otro contenedor.

Calidad de la entrada del agua


El agua de alimentación del circuito STEAM.Maxi™ debe tener una dureza máxima de 100µS/cm.

Es insistentemente aconsejado el uso de un aparato desmineralizador (ósmosis invertida) para evitar el depósito de calcáreos y otros minerales en el interior del horno.
Con este propósito está a vuestra disposición el sistema de ósmosis invertida UNOX, código , directamente gestionado con un sistema de autodiagnóstico desde el panel electrónico del horno.


Consejos para el usuario
Posibles daños provocados por los calcáreos u otros agentes químicos transportados por el agua no son cubiertos por la garantía.

Conexión hídrica

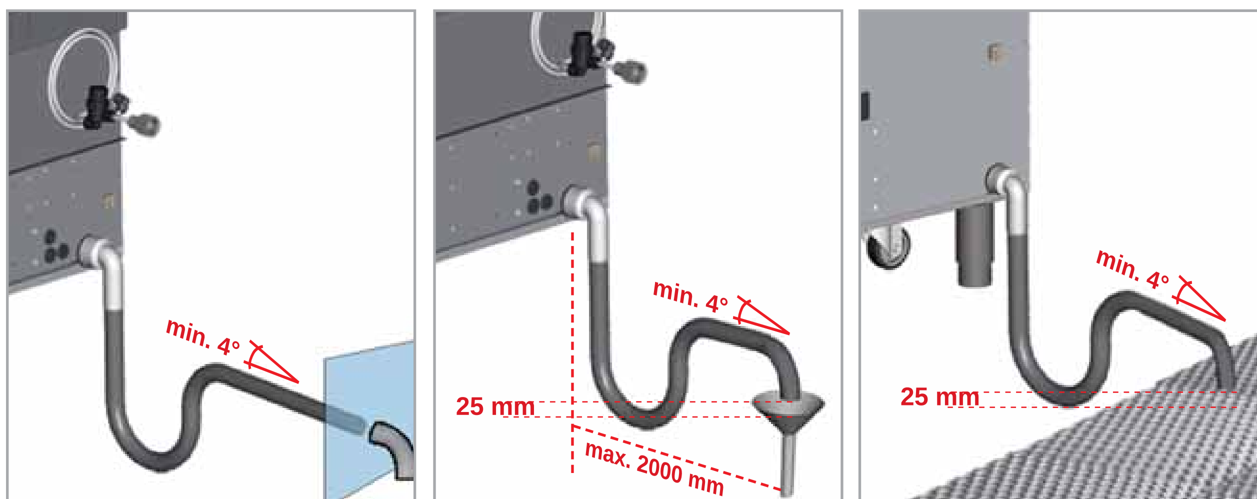
Conexión hídrica: Salida del agua

Advertencias

La salida del agua por la descarga del horno puede alcanzar temperaturas elevadas (90°C).
Los tubos utilizados para la descarga del agua deben ser en grado de soportar tales temperaturas.

Tubaciones

En la bolsa el interior del horno se encuentra una curva 90° que puede ser montada sobre el terminal de desagüe hídrico que se encuentra atrás del horno y que luego se conecta con un tubo rígido o flexible (ver kit UNOX codigo TBI 520) que va dirigido a una desagüe abierto o sifonado. Su diámetro no debe ser inferior al de la conexión de desagüe y la longitud no superior a 1 metro.
Es aconsejable conectar el desagüe del horno a la red de agua gris a través de un correspondiente sifón, de manera de contener la salida de vapores de la descarga.
Evitar cuellos de botella en las tuberías flexibles o codos para conductos metálicos a lo largo de recorrido del desagüe.
El tubo de desagüe debe mantener una pendiente mínima de 5% para garantizar una adecuada salida y el tramo horizontal no debe ser más largo de un metro.
Es buena norma una conexión al agua de desagüe para cada aparato. Si más de un aparato u otros equipos son conectados a un único tubo de desagüe, asegurarse que tal tubo sea dimensionado de manera de garantizar una salida regular y sin impedimentos.



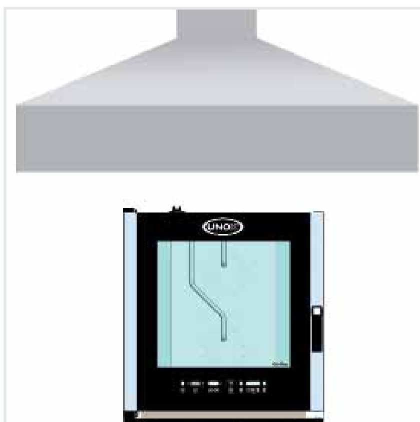
 **Atención!**

En cada caso se deben respetar las normas y los estándares locales
El desagüe debe ser puesto al externo del perímetro del horno.
Está prohibido reducir el diámetro del desagüe.

Evacuación de vahos y vapores de la cámara de cocción

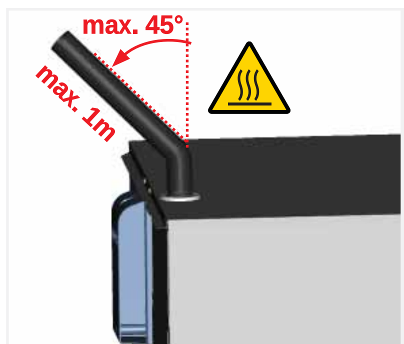
Durante la cocción se producen vahos, vapores calientes y otros olores que son evacuados por la chimenea, es aconsejable posicionar el horno debajo de la correspondiente campana o utilizar la correspondiente campana UNOX y proveer a converger hacia el externo la evacuación



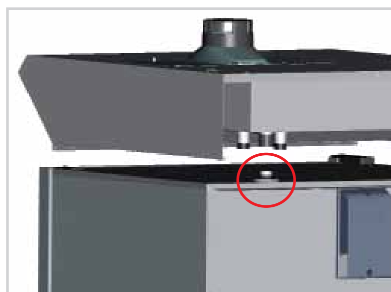


La salida de los vahos y vapores de la cámara de cocción se encuentra en la parte posterior en alto del horno. No sobreponer objetos y/o materiales sobre esta chimenea de descarga de manera de garantizar la normal circulación de la evacuación. Asegurarse que sobre la descarga no sean presentes objetos y/o materiales que pueden ser dañados por losvahos y vapores mismos.

No dejar material inflamable en proximidad de la chimenea de descarga.



En el caso que se desee transportar los vahos y vapores por medio de un tubo no provisto de aspiración o expulsión forzada, se debe proveer un tubo independiente por cada chimenea con diámetro mínimo de 30mm. Cada uno de los mismos no debe tener una longitud mayor de 1 metro y debe garantizar una pendiente mínima de 45° respecto al suelo.



Se aconseja por lo tanto, posicionar el horno debajo de la campana de UNOX, código XC315 (para la serie ChefTop™ GN I/I), XC415 (para la serie BakerTop™), XC515 (para la serie ChefTop™ y BakerTop™ con carros). De otra manera, instalar el condensador de vapores UNOX código XC115 y transportar los vapores con el tubo UNOX código TBI520 evitando cuellos de botella.

El tubo de descarga no debe tener restricciones de sección.



N.B per forni BakerTop:

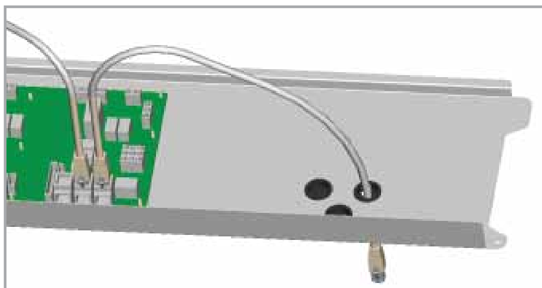
En los hornos BakerTop™ para permitir una mayor extracción de la humedad de la cámara de cocción es aconsejable instalar las 2 hojas provistas en el interior de la cámara, posicionándolas al lado de cada chimenea con los correspondientes tornillos. Ver la figura del ejemplo.

Conexión de los accesorios

El panel de control del horno gestiona todos los accesorios (campana, mantenedores, abatidores de temperatura, sistema de ósmosis, etc). Los accesorios gestionados por el horno se conectan al horno mismo mediante el conector Rj45 ubicado atrás del horno.



Para conectar el horno con los correspondientes accesorios seguir el siguiente procedimiento:
• Desconectar todos los aparatos de la alimentación eléctrica
• Quitar la lámina posterior para tener accesso a la instalación eléctrica interna
• Practicar con un cortador una hendidura vertical sobre una de las tapas de goma situadas sobre el panel detrás del horno



• Introducir a través de la hendidura un terminal de cable Rj45
• Introducir el terminal de cable en el correspondiente conector hembra presente sobre la tarjeta de potencia (no tiene importancia cual de los tres conectores es utilizado)
• Posicionar nuevamente la protección ajustando los correspondientes tornillos
• Reconectar la alimentación eléctrica de todos los aparatos.
Los accesorios conectados serán reconocidos automáticamente y serán controlados desde el panel de control del horno. Para el funcionamiento e la utilización de los accesorios ver el manual de instrucciones del accesorio en cuestión.

 **Atención!**
Las conexiones eléctricas y las operaciones sobre la instalación eléctrica del horno, así como la conexión eléctrica de horno con los correspondientes accesorios, deben ser realizadas por personal técnico inscripto a los entes previstos por la ley para el ejercicio de la actividad prevista por la normativas del país en el cual el aparato ha sido instalado. Tal personal técnico debe estar informado y debe aplicar las normas respecto a la seguridad de los productos reparados, así como tutelar la seguridad en el puesto de trabajo. A la luz de la información anterior, UNOX no acepta ninguna responsabilidad por cualquier situación que se derive de los trabajos realizados de manera poco profesional, o de la intepretación incorrecta o aplicación de las normas.

Superposición de hornos

 **Atención!**

En ningún caso posicionar el horno inmediatamente arriba de otro horno o a otras fuentes de calor.

En el caso de superposiciones de más hornos es obligatorio la utilización del kit de superposición UNOX, codigo XC 726 (para la serie ChefTop™ GN 2/3), XC727 (para la serie ChefTop™ GN I/I), o XC725 (para la serie BakerTop™ 600x400 y para la serie ChefTop™ GN 2/I) que mantiene la correcta distancia entre los dos hornos y que facilita además la conexión electrónica, hídrica y desagüe.



Info Certificaciones

Constructor: UNOX S.p.A.
Dirección: Via Dell'Artigianato, 8/30 - I - 35010 - Vigodarzere, Padua, Italia
Producto: Horno combinado para uso profesional
Familia: ChefTop™ – BakerTop™

NORMAS DE REFERENCIA
La marca "CE" indicada en los aparatos: hornos combinados convección vapor serie XVC-XBC detallada en este manual, hace referencia a las siguientes directivas:

Directiva de Baja Tensión 2006/95/EC, de acuerdo a las normas:
EN 60335-2-42:2003; + A1:008 utilizadas en conjunto con
EN 60335-1:2002; + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008
EN 633:2008

Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE, de acuerdo a las normas:
EN 55014-1:2006
EN 55014-2:1997; +A1:2001
EN 61000-3-2:2006
EN 61000-3-3:1995 ; +A1:2001 + A2:2005
EN 61000-3-11:2000

Directiva Aparatos a Gas 90/396/CEE, de acuerdo a las normas y sucesivas actualizaciones:
EN 203-1
EN 203-2-2
EN 437



OVENS PLANET®

UNOX S.p.A.

Via dell'Artigianato, 28/30 - 35010 - Vigodarzere (PD) - Italy
Tel.: +39 049 86.57.511 - FAX: +39 049 86.57.555
info@unox.com

www.unox.com

LI2145A0 - Printed: 07-2010 Subject to technical changes.